

RONDEUR APPASSIMENTO VDF



SKU: 11638



Titel	Rondeur Appassimento VdF
Land	Frankreich
Erzeuger	La Grange
Region	Languedoc, Gabian
Rebsorte	Grenache, Syrah, Mourvedre
Farbe	dunkles Rot mit Ziegelroten Reflexen
Beschreibung	dunkle Früchte und vor allem schwarze Johannisbeeren in einer Melange mit frisch gehackten Rosinen dazu ein Hauch von Rosmarin, Thymian und Pfeffer des gekonnten Barriqueausbaus in der Nase, am Gaumen eine dezente Süße, umhüllt von Himbeer- und Blaubeeraromen, die auf würzigen Anklängen der Garrigue im Abgang treffen
Gesamtsäure	4,35 g/l
Restzucker	17,0 g/l
Alkoholgehalt	14,0 %vol.
Lagerfähigkeit	4 Jahre
Empfehlung	Ein herrlicher Begleiter zur Käseauswahl, zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder Gemüse oder zu einer typisch südfranzösischen Wurstplatte

**Langtext**

Rondeur erzählt eine Geschichte voller Sonne, Licht und Wärme. Denn davon gibt es in seiner Heimat dem Languedoc im südlichen Frankreich reichlich. Das Licht dieser sonnenverwöhnten Region ist in den Trauben der typisch südfranzösischen Rebsorten eingefangen. Klassische Cuvées mit einer mutigen Komponente: Sie sind im Appassimento-Verfahren hergestellt. Die Trauben erst zu ernten, wenn die Beeren bereits angetrocknet sind, hat in Italien große Tradition und einige der besten und teuersten Weine hervorgebracht. In Frankreich aber ist das völlig unüblich. Die auf natürliche Art und Weise konzentrierten Trauben werden in ausgewählten Parzellen von der Domaine La Grange per Hand gelesen und sorgfältig selektioniert. Ein Teil der Cuvée wird in Barrique-Fässern ausgebaut. So entstand der erste Rondeur 2018 und war der erste Appassimento Frankreichs. Rondeur war von Beginn an ein Erfolg und schnell wurden die Stimmen nach einem Reserve und einer weißen Variante laut... Voilà, der Rondeur Gedanke funktioniert auch in diesen Interpretationen hervorragend

Hinweis auf Allergene

enthält Sulfite