

Neues von La Grange



Die **Basislinie CLASSIQUE** von La Grange ist nun komplett. Die CLASSIQUE-Weine sind die unkomplizierten Gaumenschmeichler, die jeden Tag bereichern. So auch der neue **CLASSIQUE Chardonnay & Sauvignon**, eine attraktive, ungewöhnliche Cuvée.

Zur Einführung gibt es bis 31. August 2010 eine **11+1-Promotion**.

Was erwartet den Konsumenten?

Ein südfranzösischer, mediterraner Sommer im Glas!

Wie Sonnenstrahlen funkelt das helle Strohgelb. Saftige Aromen von Apfel, Ananas, Mirabellen und frischen Zitrusfrüchten, begleitet von einer feinen Kräuterwürze, versetzen den Genießer in die südfranzösische Garrigue-Landschaft. Am Gaumen verzaubert die frische Eleganz bei gleichzeitig saftiger gelber Frucht, begleitet von einer delikaten Mineralität. Das fruchtig-würzige Finale ist die vollendete Belohnung für jeden Tag. Köstlich!

Diese Köstlichkeit ist den Gegebenheiten auf La Grange zu verdanken:

- Die Weinberge liegen auf ca. **250m Höhe** und profitieren von den **kühlenden Brisen** der Cevennen. Die Trauben erhalten dadurch eine **saftige Reife mit erfrischender Struktur**.
- Die **Höchsterträge** liegen bei **max. 45 hl/ ha** und sind für die intensiven, sortentypischen Weine verantwortlich.
- **Weinmachertalente:** Jean Natoli und Christian Chèze verstehen ihre Berufung: kritische Lesezeitpunkte bei den beiden Rebsorten Chardonnay und Sauvignon blanc erfordern viel Fachkompetenz, um den perfekten Reifezeitpunkt zu erkennen.
- Durch die **wissenschaftliche Analyse der Böden** (wie es bspw. auch im Burgund praktiziert wird) gedeihen die Reben unter perfekten Standortbedingungen.
- Der **Grünschnitt im Juli** reduziert die Erntemenge und lässt nur die besten Trauben reifen.

Weinkontor Freund GmbH Nienkamp 17 33829 Borgholzhausen
Tel 05425/9546-0 Fax 05425/9546-46

kontakt@weinkontor-freund.de www.weinkontor-freund.de