Castalides Réserve AOP Languedoc Pézenas



Jahrgang:	2022
Erzeuger:	La Grange
Art. Nr.:	405.517
Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc
Ort des Gutes:	Gabian

Auszeichnungen

Robert Parker / The Wine Advocate: 90 Punkte (Jg. 2017)
Decanter: 90 Punkte - Silber (Jg. 2018)
Concours G: Gold (Jg. 2022)
Concours Mondial de Bruxelles: Gold (Jg. 2014)
International Wine Awards: Gold (Jg. 2015)
Jeb Dunnuck: 91 Punkte (Jg. 2016)
Robert Parker / The Wine Advocate: 91 Punkte (Jg. 2016)
Mundus Vini: Silber (Jg. 2015)

Weingut / Erzeuger

Die Domaine La Grange liegt im Herzen des Haut-Languedoc, eingebettet zwischen Garrigue, alten Vulkanhügeln und der Brise vom Mittelmeer. Warme Tage, kühle Nächte und karge, mineralische Böden schaffen ideale Bedingungen für Weine mit aromatischer Tiefe, Frische und klarer südfranzösischer Handschrift. Die Landschaft wirkt ursprünglich und kraftvoll -ein Ort, der Natur und Wein auf besondere Weise verbindet.

Die Geschichte des Guts reicht rund 200 Jahre zurück. Gegründet von der Familie Sabatier, war La Grange stets mehr als ein reiner Weinbaubetrieb: Olivenbäume, Schafzucht und Wein gehörten immer zusammen. Einen neuen Abschnitt begann die Domaine mit Rolf Freund und seiner Frau Renate Freund. Für Rolf Freund war dieser Ort seit seiner Jugend von großer Bedeutung. Als junger Mann campte er hier in der freien Natur - hier entstand seine tiefe Faszination für Wein und Landschaft. Aus dieser persönlichen Verbundenheit wuchs später der Entschluss, die Domaine zu übernehmen und weiterzuentwickeln.

Mit klarem Qualitätsanspruch und Respekt vor der Natur stellten Rolf und Renate Freund den Betrieb auf biologischen Weinbau um, investierten in moderne Kellertechnik und stärkten die Biodiversität. Schafe beweiden wieder die Weinberge, Hecken strukturieren die Flächen, und im Keller wird so schonend wie möglich gearbeitet. Die Mühe hat sich gelohnt: La Grange ist zertifiziert in HVE Stufe 3 (Haute Valeur Environnementale) - der höchsten Stufe des wichtigsten staatlichen Siegels für nachhaltiges Wirtschaften in Frankreich. Nur mit diesem Anspruch lässt sich bewahren, was diesen Ort so besonders macht.

Heute führen Johanna Freund und Daniel Freund den eingeschlagenen Weg weiter. Sie verbinden familiäre Tradition mit einem modernen Verständnis von nachhaltigem Weinbau. Die Domaine La Grange steht damit für eine Geschichte, die aus persönlicher Leidenschaft entstanden ist - und für die feste Überzeugung, dass Qualität, Herkunft und Verantwortung untrennbar zusammengehören.

Beschreibung

Die Linie Castalides - große Weine aus Spitzenlagen Die Trauben für die Weine der Linie Castalides werden mit großer Sorgfalt aus unseren ältesten und besten Weinbergen selektiert und in edlen Barriquefässern ausgebaut. Réserve kommt aus der Lage Mas de Couy, Édition und Icône kommen aus Weinbergen, die Teil der AOP Pézenas sind und damit nach der offiziellen Klassifikation als Erste Lage im Languedoc eingestuft wurden.Die Castalides-Weine sind tiefgründig, sie haben Eleganz und eine überwältigende Sinnlichkeit. Sie führen in eine Welt des raffinierten Genusses, in der es unablässig spannende Facetten zu entdecken gibt. Die castalides sind Wassernymphen. La Grange besitzt eigene Brunnen aus denen das gesamte Wasser kommt. Die märchenhaften Castalides bewachen unsere Brunnen und verzaubern den Ort.

Farbe:	intensiv, tief rubinrote Farbe
Rebsorte:	Grenache Noir, Mourvèdre
Charakteristik:	verführerische Aromen von reifen dunklen Früchten wie Schwarzkirschen, Brombeeren und Pflaumen, untermalt von würzigen Noten von schwarzem Pfeffer, mediterranen Kräutern und einem Hauch von Lakritz, am Gaumen zeigt der Wein eine samtige Struktur mit gut eingebundenen Tanninen, dezente, erdige Würze und Nuancen von dunkler Schokolade und geröstetem Holz runden das Geschmacksprofil ab, langanhaltend und harmonisch, mit einer feinen mineralischen Noten im Nachhall
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	14,5 % vol.
Restzucker:	1 g/l
Gesamtsäure:	4,6 g/l

Gastromische Empfehlungen

kräftig gewürzte Gerichte wie Eintöpfe, Schmorpfannen mit dunklen Fleischsorten, Ente, gereifter Hartkäse

Stand: 05.11.2026 22:11 Uhr