# Tradition Pabiro Blanc Côtes de Thongue IGP

| | |
|---|---|
| Jahrgang: | 2022 |
| Erzeuger: | La Grange |
| Art. Nr.: | 405.552 |
| Herkunftsland: | Frankreich |
| Region: | Languedoc |
| Ort des Gutes: | Gabian |

## Auszeichnungen

Concours G: Bronze (Jg. 2019)
Robert Parker / The Wine Advocate: 90 Punkte (Jg. 2019)
Jancis Robinson: 16,5 Punkte (Jg. 2019)
Versand: 16,5 Punkte (Jg. 2019)
International Wine Awards: Gold (Jg. 2017)
Mundus Vini: Silber (Jg. 2018)
Mundus Vini: Gold (Jg. 2020)
Catavinum: Gold (Jg. 2018)

---

## Weingut / Erzeuger

Dem Paradies so nah

Classique, Terroir, Tradition, Castalides - so wohlklingend die Namen, so wohlschmeckend, ausdrucksvoll und individuell sind auch die Weine von La Grange.

La Grange ist ein traditionsreiches Weingut, dem Renate und Rolf Freund im Jahr 2008 neues Leben einhauchten. In einer paradiesischen Landschaft entstehen dort heute die spannendsten Weine und Olivenöle des Languedoc. Im Einklang mit der Natur erzeugt La Grange inmitten der Garigue, dem typischen Buschwald der Mittelmeerlandschaft, unverwechselbare Weine. Es duftet nach Rosmarin, Thymian, Liebstöckel und Lavendel. Der Gesang der Zikaden und der Vögel erfüllt die Luft - ein Paradies!

Das junge, dynamische Team des Weingutes lebt für die Reben und für die Weine.
Nicolas de Saint-Exupery ist der "Régisseur" wie es in Frankreich heißt und sorgt dafür, dass organisatorisch alles gut zusammenspielt. Nicolas ist der Großneffe des berühmten Autors Antoine de Saint-Exupery (Le Petit Prince). Er ist ein erfahrener Weinmann. Er hat nahezu zwanzig Jahre lang das elterliche Weingut geleitet, bevor er nach La Grange kam.
Eric Thomas ist Chef Önologe des Weinguts. Er ist ein "Kind der Region", im Languedoc und mit Wein aufgewachsen. Er studierte in Montpelier und bringt nahezu 20 Jahre Berufserfahrung mit. Zuletzt war er der Oenologe von La Croix Belle, einem renommierten Weingut im Languedoc.
Beratend zur Seite steht dem gesamten Team außerdem der erfahrene Kyriakos Kynigopoulos (Frankreichs Önologe des Jahres). Kyriakos ist ein Star ohne Allüren. Er isst gern und er gerät ins Schwärmen über seine Weine. Er gibt den Weinen etwas von der Kühle, von der Finesse und von der Eleganz der großen Burgunder mit.
Für die Olivenölproduktion auf La Grange steht Eric Martin beratend zur Seite. Er hat ein Gut in der Ardeche, Domaine de la Magnanerie. Er macht dort ausschließlich Olivenöl, welches bei Flos Olei, der wichtigsten Prämierung für Olivenöl, in der Kategorie Öl aus mehreren Olivensorten als das weltbeste Olivenöl ausgezeichnet wurde.

Alle Arbeiten auf La Grange sind darauf ausgerichtet, die paradiesische Natur zu erhalten. Deshalb wird streng nach den Regeln von

TERRA VITIS gearbeitet, dem wichtigsten Verband für nachhaltigen Weinbau.
Die Mühe hat sich gelohnt: La Grange ist zertifiziert in HVE Stufe 3 (Haute Valeur Environnementale). Das ist die höchste Stufe des wichtigsten staatlichen Siegels für nachhaltiges Wirtschaften. Nur so kann das Paradies auch ein Paradies bleiben

Für aktuelle Informationen besuchen Sie den Blog von La Grange auf:

http://www.blog.domaine-lagrange.de/

## Beschreibung

Die Linie Tradition: traditionell-südfranzösische CuvéesPrat Bibal, Pabiro, Redon, Combelles und Sabatier sind ausgezeichnete Cuvées traditioneller Rebsorten aus den gleichnamigen Lagen. Jede Cuvée für sich ist eine anspruchsvolle Symbiose der unterschiedliche Rebsorten Charaktere. Zusammen ein prachtvoll-eleganter Wein für große und kleine Momente. Das Etikett ziert eine Zeichnung von Frisette, das erste Schaf der Domaine, die auf ihren regelmäßigen abenteuerlichen Ausbrüchen bereits jeden der Weinberge erkundete. Entdecken auch Sie das Geheimnis dieser Weinberge und die weingewordenen Schätze die dort schlummern.Alkoholische Gehrung Edelstahltank. Danach ca. 3 Monate im großen Holzfass.

| | |
|---|---|
| Rebsorte: | Chardonnay, Sauvignon Blanc |
| Charakteristik: | reichhaltig, elegant und opulent mit üppigen Aromen von reifer Aprikose, süßem Apfel, Honig und sanften Röstnoten von Haselnuss und Vanille. Am Gaumen weit und cremig mit stattlichem Körper und mineralischer Frische. Der Abgang ist lang und dominiert von viel Schmelz, das Holz ist sehr gut eingebunden |
| Ausbau: | |
| Liefereinheit: | 6 Flaschen á 0,75 Liter |

## Analyse

| | |
|---|---|
| Lagerfähigkeit: | 3 Jahre |
| Alkoholgehalt: | 13,5 % vol. |
| Restzucker: | 0 g/l |
| Gesamtsäure: | 4,3 g/l |

## Gastromische Empfehlungen

zu Terrinen und Pasteten von Geflügel, zu Räucherfisch, Kalb, Ente, Gans, Quiche und gereiftem Käse

Stand: 19.03.2024 09:45 Uhr