

Tradition Redon Rosé AOP Languedoc - Bio

Jahrgang: 2025
Erzeuger: La Grange
Art. Nr.: 405.554

Herkunftsland: Frankreich
Region: Languedoc
Ort des Gutes: Gabian



Auszeichnungen

Mundus Vini: Gold (Jg. 2020)

Catavinum: Gold (Jg. 2018)

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 campete 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 Tradition: traditionell-südfranzösische Cuvées Prat Bibal, Pabiro, Redon, Combelles und Sabatier sind ausgezeichnete Cuvées traditioneller Rebsorten aus den gleichnamigen Lagen. Jede Cuvée für sich ist eine anspruchsvolle Symbiose der unterschiedlichen 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.

Der Syrah wurde am 30. August und der Grenach am 25. September geerntet. Der Ertrag liegt bei lediglich 30 Hl pro Hektar. Die alkoholische Gärung dauerte 20 Tage bei ca. 16-17 °. Danach lag der Wein weitere 3 Monate auf der Feinhefe.

Die beiden Sorten werden getrennt von einander angebaut. Ziel ist es die Reinheit und Frische der Syrah-Frucht durch die Direktpressung zu bewahren und dann mit der Süße und Köstlichkeit des Grenache zu kombinieren.

Farbe: frisches, leuchtendes Rosé
Rebsorte: Grenache Noir, Syrah
Charakteristik: Feinfruchtige, rote Beerenaromen von verschiedenen Waldfrüchten, leichte Kräuternoten. Am Gaumen zeigt sich ein leichter Schmelz, fein eingebundene Säure und Fülle. Elegant und nicht überladen.
Ausbau:
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt: 13 % vol.
Restzucker: 0,1 g/l
Gesamtsäure: 4,59 g/l

Gastromische Empfehlungen

mediterran gewürzte Vor- und Hauptspeisen, auch scharfe Gerichte aus der asiatischen Küche harmonieren hervorragend, Frischkäse

Stand: 21.06.2026 23:55 Uhr