

## Tradition Sélection Lions AOP Coteaux du Languedoc

Jahrgang: 2021  
Erzeuger: La Grange  
Art. Nr.: 405.555

Herkunftsland: Frankreich  
Region: Languedoc  
Ort des Gutes: Gabian



### Auszeichnungen

Catavinum: Silber (Jg. 2013)

---

### 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 Montpellier und bringt nahezu 20 Jahre Berufserfahrung mit. Zuletzt war er der Önologe 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

Mit dem Reinerlös jeder verkauften Flasche unterstützt La Grange das Asante-Projekt von Dr. Ulrich und Gabriele Winkler. Das engagierte Ehepaar aus Bielefeld hat in Tansania Unglaubliches geleistet, so unter anderem den Bau und Unterhalt des ASANTE Tanzania Ngorongoro Kindergartens. Vorschulkinder werden hier gefördert und auf die Schule vorbereitet. Kinder, die sonst Ziegen hüten müssten. Der mit den Geldern des gemeinnützigen Vereins Asante finanzierte Neubau verfügt jetzt über eine Regenwassersammelanlage, eine kleine Solaranlage wurde auf das Dach gesetzt und die Gehälter von 4 Lehrern konnten mit diesen Mitteln übernommen werden. In Kooperation mit dem Lions Club (jede Flasche ist in edles Lions- Seidenpapier eingewickelt) freuen sich Rolf und Renate Freund, die Eigentümer von La Grange, über jede verkaufte Flasche und die Vorschulkinder des Tanzania Ngorongoro Kindergartens sagen auf Kiswahili: ?ASANTE?, danke für die Hilfe. [www.asante-tanzania.org](http://www.asante-tanzania.org) Wir freuen uns auch über direkte Spenden an: ASANTE Tanzania e.V. IBAN: DE67 4805 0161 0021 1616 66

Rebsorte:	Syrah, Carignan
Charakteristik:	Aromen von dunklen Beeren, gepaart mit würzig-nussigen Noten und balsamischen Nuancen machen diesen Wein zu einem komplexen Genussserlebnis mit langem, erdigen Nachhall
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

---

## Analyse

Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	0,99 g/l
Gesamtsäure:	4,47 g/l

---

## Gastromische Empfehlungen

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

Stand: 26.04.2024 11:59 Uhr