

Rondeur Appassimento VdF

Jahrgang: 2024
Erzeuger: La Grange
Art. Nr.: 405.570

Herkunftsland: Frankreich
Region: Languedoc
Ort des Gutes: Gabian



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 beweideten 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

Rondeur erzählt eine Geschichte voller Sonne, Licht und Wärme. Denn davon gibt es in seiner Heimat dem Languedoc im südlichen Frankreich reichlich. Das Licht dieser sonnenverwöhnten Region ist in den Trauben der typisch südfranzösischen Rebsorten eingefangen. Klassische Cuvées mit einer mutigen Komponente: Sie sind im Appassimento-Verfahren hergestellt. Die Trauben erst zu ernten, wenn die Beeren bereits angetrocknet sind, hat in Italien große Tradition und einige der besten und teuersten Weine hervorgebracht. In Frankreich aber ist das völlig unüblich. Die auf natürliche Art und Weise konzentrierten Trauben werden in ausgewählten Parzellen von der Domaine La Grange per Hand gelesen und sorgfältig selektioniert. Ein Teil der Cuvée wird in Barrique-Fässern ausgebaut. So entstand der erste Rondeur 2018 und war der erste Appassimento Frankreichs. Rondeur war von Beginn an ein Erfolg und schnell wurden die Stimmen nach einer Reserve und einer weißen Variante laut... Voilà, der Rondeur Gedanke funktioniert auch in diesen Interpretationen hervorragend

Farbe:

Rebsorte:

Charakteristik:

dunkles Rot mit Ziegelroten Reflexen

Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre

dunkle Früchte und vor allem schwarze Johannisbeeren in einer Melange mit frisch gehackten Rosinen dazu ein Hauch von Rosmarin, Thymian und Pfeffer des gekonnten Barriqueausbaus in der Nase, am Gaumen eine dezente Süße, umhüllt von Himbeer- und Blaubeeraromen, die auf würzigen Anklängen der Garrigue im Abgang treffen

Ausbau:

Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit: 4 Jahre

Alkoholgehalt: 14 % vol.

Restzucker: 18 g/l

Gesamtsäure: 3,1 g/l

Gastromische Empfehlungen

Ein herrlicher Begleiter zur Käseauswahl, zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder Gemüse oder zu einer typisch südfranzösischen Wurstplatte

Stand: 04.06.2026 06:02 Uhr