Rosé de Rosé IGP Côtes de Thongue- Bio



Jahrgang:	2025
Erzeuger:	La Grange
Art. Nr.:	405.590
Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc
Ort des Gutes:	Gabian

Auszeichnungen

Vinum: Bester Rose im Languedoc (Jg. 2022)

Weinwirtschaft: Top 100 - Platz 2 (Rose international) (Jg. 2023)

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

Der Rosé de Rosé wird mit einer Leidenschaft gemacht, die für die südfranzösische Küstenregion Languedoc-Roussillon typisch ist. Hervorragende Qualität gepaart mit savoir-vivre - der Kunst, das Leben zu genießen. In der Nase zarte Pfirsichblüte und Johannisbeere. Auf der Zunge ein Hauch von rosa Grapefruit, am Gaumen die wunderbaren Kräuter der Garrigue. An den Lippen spürt man eine leichte Meeresbrise, gerade so, dass man es bemerkt. Der Rosé de Rosé ist frisch, elegant, strahlend zartrosa und beweist perfekte Balance zwischen knackiger Säure und feinen Aromen. Leicht mineralisch und geradezu vibrierend offenbart dieser außergewöhnliche Rosé den Geschmack des Sommers und den Duft des Languedoc. Alles gebündelt in einem Glas! Der Rosé de Rosé feiert das Leben und bringt Menschen zusammen, die einfach nur den Moment oder ein schönes Essen genießen möchten. Ein herrlicher Wein, der jedem Tag und jeder Gelegenheit eine Prise Luxus verleiht. Unkompliziert erfrischt die Cuvée Geist und Gaumen

und ein Glas führt zum nächsten. Jede Flasche bietet neue Möglichkeiten zum Teilen. Ob in den Top-Restaurants Europas oder an der Strandbar. Das moderne, extravagante Etikett ist unverkennbar und, genau wie der Wein, alles andere als langweilig. Ein Premium-Rosé, der einfach immer passt.

Farbe:	leuchtentes Rosé mit violetten Reflexen
Rebsorte:	Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre
Charakteristik:	in der Nase zarte Pfirsichblüte und Johannisbeere. Auf der Zunge ein Hauch von rosa Grapefruit, am Gaumen die wunderbaren Kräuter der Garrigue, an den Lippen spürt man eine leichte Meeresbrise – gerade so, dass man es bemerkt, perfekte Balance zwischen knackiger Säure und feinen Aromen. Leicht mineralisch und geradezu vibrierend im Abgang
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	0,1 g/l
Gesamtsäure:	4,28 g/l

Gastromische Empfehlungen

frische Salate, Meeresfrüchte, leichte Gemüsegerichte, perfekter Begleiter für einen Abend mit Freunden, Fischgerichte, gebraten, geschmort oder natürlich gegrillt

Stand: 23.11.2026 13:11 Uhr