



PRESSEMITTEILUNG

Geduld macht sich bezahlt – Réserve-Wein von Rotweine Lang auf dem Siegetreppchen

München/Neckenmarkt, Dezember 2017 – Dunkelviolett verführt der V-MAX Grandé Réserve 2013 schon bei seinem Anblick. Dort hat Rotweine Lang wieder einmal bewiesen, wie mit viel Herz und Geduld die besten Weine entstehen. Einen Grund zur Freude hatte das Winzer-Ehepaar auf der diesjährigen Falstaff-Rotweingala am 27. November. Die österreichische Rotwein-Elite vergab an den V-MAX Grandé Réserve 2013 großartige 96 Punkte und damit belegte er den grandiosen 2. Platz in der Réserve-Kategorie. Unter 169 Weinen schaffte er es, sich in der gesonderten Kategorie für Spitzenweine in den vordersten Rängen zu platzieren. Seine ausgedehnte Lagerzeit macht den Rotwein zu einer Größe in der Réserve-Kategorie. Besonders die Sortenreinheit des Blaufränkisch verleiht ihm exzellente Qualität – so überrascht es nicht, dass er schon wieder ausverkauft ist.

Getreu dem Motto: „Guter Wein braucht Lang“

Der V-MAX Grandé Réserve 2013 folgt genau der Maxime „Guter Wein braucht Lang“ des österreichischen Winzer-Ehepaars Andrea und Stefan Lang. Denn die besonders lange Lagerzeit in Fass und Flasche macht die Réserve-Weine zu dem, was sie sind: hochqualitative Spitzenweine mit einer einzigartigen Textur. Gerade in unserer schnelllebigen und hektischen Zeit ist Geduld bei diesen Weinen die Quintessenz. Der Wein braucht Zeit, sich zu entfalten und seine Aromen in einer Lagerzeit von mindestens zwei Jahren aufblühen zu lassen.

Besonderheit für die Kategorie der Réserve-Weine ist neben der geruhsamen Reifezeit in den Fässern auch die Lagerfähigkeit. Denn solange wie ein Réserve lässt sich kein Wein aufbewahren. Dieses außergewöhnliche Wein-Highlight kann auf seinen großen Moment, je nach Sorte, zehn und viele Jahre mehr warten. Das macht den Réserve-Wein zu einer exklusiven Krönung für besondere Tage.

Jahre mit besonders vollreifer Ernte und somit hohem Alkoholgehalt ergeben gute Jahrgänge von Réserve-Weinen. Das ließ sich auch bei der Falstaff-Rotweingala erkennen. Der Hauptanteil der eingereichten Weine in dieser Kategorie entstand aus den Jahrgängen 2013 und 2014. Besonders der Weinjahrgang 2013 brachte den österreichischen Winzern mehr als zufriedenstellende Ergebnisse für ihre Rotweine. Geprüft wurden auf der Gala verschiedenste Rebsorten. Neben den reinsortigen Weinen gibt es auch Réserve-Weine, die ihre Aromen aus mehreren Rebsorten gewinnen.



Ein weiteres Glanzstück

Das dunkle Violett des V-MAX verführt schon beim Anblick im Glas. Riecht man an ihm, schwebt einem ein Hauch von Vanille in die Nase. Der erste Schluck – intensiv und elegant zugleich. Der Geschmack schwarzer Beeren paart sich mit geröstetem Kaffee und Bitterschokolade. Der Rotwein ist vielschichtig und offenbart Harmonie pur mit großem Potential.

Die perfekte Trinktemperatur für den V-MAX liegt bei 18 Grad Celcius. Zuvor sollte er dekantiert werden, um Zeit zum Atmen zu bekommen. Erst dann kann sich sein charaktervolles Aroma richtig entfalten. Besonders gut schmeckt der Wein zu kräftigen Fleischspeisen und Wild. Aber auch zu Süßem kann der V-MAX hervorragend kombiniert werden. In geselliger Runde zeigt er seine Vielschichtigkeit am Kamin zu einem Stück Bitterschokolade als Nachtisch.

Mit dem Blaufränkisch V-MAX Grandé Réserve 2013 hat Rotweine Lang es erneut geschafft, einen edlen Wein zu zaubern. Sein Tiefgang überzeugte auch die Jury der Rotwein-Gala und er verdiente sich den Sieg.

A never ending story – Die Erfolgsgeschichte von Rotweine Lang

Mittlerweile sind Andrea und Stefan Lang mit ihren Premium-Weinen schon sehr bekannt. Die Cuvée Excelsior ist das letzte Meisterstück des österreichischen Ehepaars. Aber damit nicht genug – denn mit dem V-MAX Grandé Réserve 2013 schufen die beiden Winzer mit der entscheidenden Geduld und bemerkenswerter Hingabe ein weiteres Glanzstück in ihrer Kollektion.

Seit über 20 Jahren steckt Familie Lang ihre Zeit und ihre Liebe in das Weingut, um mit den besten und aromatischsten Weinen zu beglücken. Mit einer Mischung aus modernster Ausstattung und Tradition zaubern sie auf 30 Hektar Land im wunderschönen Mittelburgenland immer wieder extravagante und unschätzbare Premium-Weine. Um den perfekten Geschmack zu erreichen, wachsen die Trauben der Réserve in den absoluten Toplagen heran, um später in den neuen, französischen Barriquefässern für rund 30 Monate zu reifen.

Mit Know-how und Fingerspitzengefühl weiß Stefan Lang am besten, wann die Trauben reif und gesund sind. Erst dann werden sie von den 40 Jahre alten Rebstöcken schonend geerntet, um sie verarbeiten zu können. Der perfekte Wein für besondere Anlässe oder einen romantischen Abend! Eleganz pur.



münchner
marketing *Manufaktur*

münchner marketing manufaktur gmbh
westendstr. 147, rückgebäude
80339 münchen
t. +49 (0)89-7 16 72 00 10
f. +49 (0)89-7 16 72 00 19
info@m-manufaktur.de

Allgemeine Informationen zu Rotweine Lang

Zusammen mit seiner Frau Andrea bewirtschaftet Stefan Lang sein rund 27 Hektar großes Rotweingut in Neckenmarkt im österreichischen Mittelburgenland. Zahlreiche Sonnenstunden, schwere Lehmböden und das pannonische Klima sind die Ausgangsbedingungen für exzellente Rotweine aus dem Hause Lang. Hinzu kommen jahrelange, generationenübergreifende Erfahrung, Fingerspitzengefühl und die Vision, aus jeder Traube etwas Wertvolles zu schaffen. Der Blaufränkischexperte Stefan Lang verbindet Tradition mit Weitblick und moderner Technik, immer mit Blick auf Qualität und nachhaltigen Anbau. Mit Sorgfalt, Leidenschaft und viel Geduld entstehen dabei seine mehrfach ausgezeichneten Premiumweine. Denn guter Wein braucht Lang.

Weitere Informationen unter www.rotweinelang.at

Für Rückfragen, Interviewanfragen und Bildmaterial:

Andrea Di Scala, Geschäftsführerin Kommunikation
pr@m-manufaktur.de, T +49(0)89 – 7 16 72 00 11