



PRESSEMITTEILUNG

Von der Geschmacksidee zur Herzensangelegenheit

Große Rote, jahrhundertealte Kelterkunst und die passionierte Winzerfamilie vom Rotweingut Lang

Es sind die fruchtbaren Böden sagen die Einen, es sind die zahlreichen Sonnenstunden sagen die Anderen. Was es genau ist, bleibt das Geheimnis von Andrea und Stefan Lang, die den 300 Jahre alten Streckhof im österreichischen Mittelburgenland in Neckenmarkt bewirtschaften. Hier gehen sie ihrer Leidenschaft und ihrem Können nach: Der Produktion hochkarätiger Rotweine. Das mehrfach ausgezeichnete Weingut legt sein Augenmerk auf die Sorte Blaufränkisch. Und das mit durchschlagendem Erfolg. Stefan Lang wird nicht umsonst als „Blaufränkischkünstler“ bezeichnet: „entwickeln und tüfteln“ – das gehört für ihn zum leidenschaftlichen Weinbau dazu. Das Rotweingut Lang ist mittlerweile eine der besten Adressen, wenn es nebst Blaufränkisch um die Sorten Zweigelt, St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Syrah oder Merlot geht. Eine ganz besondere Herzensangelegenheit der Familie Lang ist der Blaufränkisch L1.

Auf dem 24 Hektar großen Rotweingut der Winzer Andrea und Stefan Lang im beschaulichen Neckenmarkt im Mittelburgenland reifen viele große Weine - nicht zuletzt dank der schweren, tiefgründigen Lehmböden und des pannonischen Klimas. Nachdem die Familie den ehemaligen Streckhof umstrukturiert hat, verbindet sie hier Tradition und Moderne, um vor allem ihren Blaufränkisch zu produzieren. Einer ihrer Premiumweine ist der Blaufränkisch L1 Réserve, der eine unverwechselbare schwarzrote, satte Farbe hat. Nachdem dieser Wein mindestens 15 Monate in den Barriquefässern des Rotweinguts reifte, begeistert er mit einem komplexen Duft samt eleganten Reifeanklängen, der an vollreife Brombeeren und Maulbeeren, sowie Röstaromen und einen Hauch von Nougat erinnert.

„Am Anfang allen Weinmachens muss eine Idee stehen, die Sehnsucht nach dem einen, persönlichen Stil im Wein“, so Stefan Lang. Mit viel Geduld tüftelt er daran, diesen eigenen Stil in jedem seiner Weine zur Geltung zu bringen. Beim L1 ist diese persönliche Note vorwiegend der sehr ausbalancierte Geschmack von vollreifen schwarzen Beeren, die im Einklang mit samtigen Tanninen, einer seidigen Textur und der Würze von Pfeffer und Kaffe-Schoko-Praliné sowie herrlicher Extraktsüße stehen. Allein die Weinbeschreibung ist ein Gedicht für sich. Doch der gute Boden und die viele Geduld reichten nicht, den L1 so werden zu lassen, wie sie es sich erträumt haben. Jede Menge Erfahrung und Wissen flossen ebenfalls



mit ein. Charakteristisch für die Winzer im Mittelburgenland, gelten sie doch als besondere Tüftler und Visionäre.

Genießer können sich sicherlich auf weitere tolle Weine von dem Rotweingut Lang freuen, denn so Stefan Lang: „Die Welt ist voller Geschmacksnoten, die noch nie ein Gaumen verkostet hat.“ So bleibt zu hoffen, dass Langs mit viel Geschick dafür sorgen, dass möglichst viele dieser Geschmacksnoten in Weinen gebündelt werden können und Liebhabern so zur Verfügung stehen.

Der Blaufränkisch L1 Réserve passt hervorragend zu kräftigen Fleischspeisen und Wild.

Alter der Rebstöcke: ca. 40 Jahre

Ausbau: 15–18 Monate gereift im neuen französischen Eichenfass

Optimale Trinkreife: ab 2013

Lagerfähigkeit: ca. 10 Jahre

Empfohlene Trinktemperatur: 18 °C

Alkohol in Vol. %: 14,0

Säure in g/l: 5,3

Menge: 0,75 l

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 15