



Pressemitteilung

Der Schatz der roten Traube – ein Interview mit Stefan Lang über das Vergraben von Rotwein

München/Neckenmarkt, Januar 2016 – „Guter Wein braucht Lang“, das Motto von Andrea und Stefan Lang ist seit Jahren der Garant für vollmundige Gaumenfreuden aus sonnengereiften Trauben. Das Weingut der Familie Lang, ein 300 Jahre alter Streckhof, liegt an den Südosthängen des Ödenburger Berglandes, im Mittelburgenland. Hier produzieren die leidenschaftlichen Winzer hochkarätige Rotweine. Ihr ganzer Stolz und ihr größter Schatz ist die Raue Liebe, eine Cuvée, die ihre Einzigartigkeit tief unter der Erde entfaltet.

Wein vergraben? Klingt für Außenstehende zunächst seltsam. Der Weinliebhaber sieht das edle Getränk vielmehr in alten Weinfässern heranreifen, gelagert in geschichtsträchtigen Kellergewölben. Doch ein einziger kleiner Tropfen der Rauhen Liebe überzeugt. Dieser hochkarätige Rotwein ist einzigartig im Geschmack und umspielt samtig weich die aufblühenden Geschmacksknospen. Familie Lang hat eine neue Weinkategorie erschaffen, die sich durch die Lagerung und Reifung in der Erde definiert. In ca. zwei Metern Tiefe, erhält der edle Tropfen seinen Feinschliff von Mutter Natur höchst persönlich. Doch wie funktioniert dies? Und kann jeder Wein vergraben werden? Der erfolgreiche Winzer Stefan Lang steht Rede und Antwort:

Herr Lang, wie kamen Sie auf den Gedanken Ihren Rotwein in der Erde zu vergraben?

Ganz nach unserem Slogan „Guter Wein braucht Lang“ suchten wir nach einem Weg, um den Wein möglichst lange im Holzfass zu lagern, da unsere Weine über eine komplexe Tanninstruktur verfügen. Wir brauchten eine Lösung, um unseren Wein harmonisch abzurunden, ohne dabei die Sulfite zu erhöhen.

Dabei erinnerte ich mich an eine Erzählung über meinen Großvater. Er hatte seine Lieblingsweine zu Kriegszeiten tief in der Erde vergraben, um sie vor gegnerischen Soldaten und Plünderern zu schützen. Nach Kriegsende, als er die Fässer wieder ans Tageslicht holte, stellte er fest, dass er durch das Vergraben die besten Weine seines Lebens gekeltert hatte.

Die Frage aller Fragen: Warum unter die Erde?

Nach mehrjährigen Nachforschungen und intensiven Überlegungen, haben wir die Vorteile der Erdlagerung erkannt: In ca. zwei Metern Tiefe, erhält der Wein seinen Feinschliff durch die

Nano-Oxygenierung im Fass. (Nano-Oxygenierung = Effekt wie Flaschenreife, jedoch mit Holzkontakt), was zur samtigen Abrundung der Tannine führt. In dieser Bodenschicht herrscht eine Kohlendioxid–Atmosphäre vor, deshalb kann durch die Poren der Fässer kaum Sauerstoff in den Wein dringen, anders als im Keller. Diese Art der Reifung ist die älteste Art des Weinmachens und wurde bereits in der Antike erfolgreich angewandt. Durch den geringen Sauerstoffeintrag, kann der Sulfitgehalt im Wein, in Bezug auf die Lagerdauer im Holzfass, extrem gering gehalten werden. Wie ein wärmender Mantel umschließt der Boden die Weinfässer und sorgt für gleichmäßige Temperatur und Feuchtigkeit, somit wird der Schwund im Fass verhindert. Durch das spezielle Mikroklima in der Erde und dem stetigen Austausch zwischen Wein und Erde, wird der Alkoholgehalt im Wein etwas verringert und der Wein erhält seine feine Struktur und Eleganz.

Wir schaffen somit eine neue Weinkategorie, die sich durch die Lagerung und Reifung in der Erde definiert und bringen den Beweis, dass die Natur den besten Wein liefert, so man selbst keine Fehler macht.

Eignet sich eine bestimmte Sorte Erde am besten, oder kann man den Rotwein in beliebigem Untergrund vergraben?

Der Boden sollte nicht zu trocken und wenig durchlüftet sein. Daher eignen sich reine Schotterböden eher nicht für diese Art der Lagerung.

Gibt es Rotweine, die man nicht vergraben sollte?

Grundsätzlich nicht, aber bei Rotweinen mit geringer Tanninstruktur, also bei fruchtig leichten Weinen, sollte man von derart langer Holzfasslagerung absehen.

Welche Voraussetzungen müssen für eine Eingrabung gegeben sein?

Die Fässer müssen so tief vergraben werden, dass Temperatur und Luftfeuchtigkeit über den Jahresverlauf konstant sind. Diese Bedingungen findet man ab einer Tiefe von 1,5 m.

Beim Holz eignet sich Eiche am besten, weil Eiche extrem stabil ist und eine lange Lebensdauer hat.

Haben Sie einen Tipp für alle „Rotweinvergräber“ der Zukunft?

Es sollten nur Weine von höchster Qualität vergraben werden. Denn der Wein muss ein Jahr ohne Betreuung durch den Kellermeister überstehen.

Vielen Dank Stefan Lang!

Wer noch mehr über das Weingut und seine roten Schätze erfahren will, findet viele weitere Informationen und Impressionen auf www.rotweinelang.de. Alle die gerne persönlich mit Andrea und Stefan Lang über den perfekten Rotwein fachsimpeln möchten, haben die Möglichkeit auf der F.re.e München vom 10. – 14- Februar 2016 und auf der ProWein Düsseldorf vom 13.-15. März 2016.

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.

Für Rückfragen, Interviewanfragen und Bildmaterial:

Julia Eich

j.eich@m-manufaktur.de, T +49(0)89 – 7 16 72 00 10