



PRESSEMITTEILUNG

Willkommen Sommer, Sonne, Leichtigkeit. Willkommen Rosé.

Ein Wein, der erfrischt und verzückt wie ein sommerlicher Windhauch.

Ein Picknick in der Frühlingssonne, ein lauer Sommerabend unter freiem Himmel oder eine Grillparty auf der Terrasse – Bei dem Gedanken an die kommenden Genussmomente der warmen Monate ist das Gefühl von Freiheit nicht weit. Nur eines fehlt noch für die perfekte Vorstellung von Leichtigkeit: Ein Glas feinsten Rosé in der Hand. Diesen Wunsch erfüllt das Weingut Rotweine Lang leidenschaftlich gerne.

Roséweine werden immer beliebter. Kein Wunder, sind sie doch die ideale Ergänzung zu den komplexen, würzigen Rotweinen der Winterzeit. Qualität und Winzerkunst sollen jedoch zu keiner Saison vernachlässigt werden und so widmete sich „Blaifränkischkünstler“ Stefan Lang im österreichischen Mittelburgenland der Kreation eines leichten, fruchtigen Roséweines, der seinen tiefroten Geschwistern in nichts nachsteht.

Die hochkarätigen Weine des Weinguts Lang, die in Neckenmarkt mit Liebe produziert werden, sind mehrfach ausgezeichnet und entstammen sonnenverwöhnten Rebstöcken auf fruchtbarem Boden. Durch die Hände der leidenschaftlichen Winzer formte sich nun aus den saftig roten Früchten ein Premiumwein aus 100% Blaifränkisch-Trauben, der in zartem Lachs-Rosé schimmert.

Die sanfte Farbe lässt allerdings nur erahnen, welche augetüftelte Geschmackskomposition sich im Inneren der eleganten Flasche verbirgt. Süße und Säure sind fein ausbalanciert und garantieren eine Erfrischung, in deren cremiger Tiefe zarte Erdbeer- und Zitrusaromen miteinander spielen. Schließlich ist Stefan Lang stets auf der Suche nach der idealen Balance, die seiner „Sehnsucht nach dem einen, persönlichen Stil im Wein“ gerecht wird.

Durch Erfahrung, Wissen und Passion entstand so ein Rosé, der Tradition und Moderne in einmaliger Weise miteinander verbindet und die fruchtig-leichte Sommerküche mit einem erfrischenden Gaumenspiel komplettiert. Der genussvollen Inspiration sind keine Grenzen gesetzt, denn wie Stefan Lang so schön sagt: „Die Welt ist voller Geschmacksnoten, die noch nie ein Gaumen verkostet hat.“

Genießen wir die sommerliche Leichtigkeit auf der Zunge. Genießen wir la vie en Rosé.

Der spritzige Roséwein der Familie Lang passt hervorragend zu Meeresfrüchten, hellem Fleisch und als Aperitif.

Alter der Rebstöcke: ca. 25–30 Jahre

Ausbau: im Edelstahltank

Optimale Trinkreife: ab 2016

Lagerfähigkeit: ca. 3 Jahre

Empfohlene Trinktemperatur: 8–10 °C

Alkohol in Vol.‰: 13,5

Säure in g/l: 5,7

Allergene: Sulfite

Inhalt: 0,75 l

Weitere Informationen unter www.rotweinelang.at

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:

Isabella Krompaß, Public Relations

i.krompass@m-manufaktur.de, T +49(0)89 – 7 16 72 00 13