



PRESSEMITTEILUNG

Die Raue Liebe - ein Wein, so tiefgründig und leidenschaftlich wie die Liebe!

München/ Neckenmarkt, Juni 2017 – „Sie nennen Dich „die raue Liebe“. Sie denken, das ist der passende Name für das schier endlose Warten und die lange Dunkelheit, die diese großen, unerwiderten Gefühle für Dich mit sich brachten. Jetzt, wo alles um mich herum still und dunkel wird, ist es mir bewusst geworden: Sie haben sich getäuscht, als sie Dich als meine raue Liebe bezeichneten. In diesen Stunden, in denen ich nun ganz alleine zur Ruhe finde und mein rastloses Herz endlich erlöst von allen Leiden ganz leicht wird, beginne ich endlich zu verstehen...“

„Sie ist unser größter Schatz“, sagt Winzer Stefan Lang, „geboren aus der Tiefe unserer Herzen, durch die Hände unserer Ahnen und gereift in den Armen der Natur.“ Die Raue Liebe ist ein ganz besonderer, einzigartiger Wein. Die Trauben vereinen sich in ihr zu einer Symphonie, gespielt von Winzer und Erde. Sie verbindet das Unvereinbare und lässt alle Sinne in neue Sphären eintauchen. Sie erzählt eine Geschichte, von Liebe und Verlust, Dunkelheit und Stille, aber auch von glühenden Tagen voller Glück.

Raue Liebe
In Erde.
In Eichenholz.
In Herzen.
Der Innigste
Wein.

Die Raue Liebe vereint nur die edelsten und ältesten Rebsorten des traditionsreichen Weinguts. Der Hauptanteil dieser einzigartigen Cuvée bildet – typisch Rotweine Lang – der Blaufränkische. Altersbedingt tragen die Reben nur noch wenige, dafür aber gehaltvolle Trauben. „Der Ertrag aus diesen Weinstöcken ist sehr gering, dafür von allerhöchster Qualität. Die Weinstöcke vereinen ihre gesamte Kraft auf diese wenigen Trauben“, sagt Stefan Lang.

Ganze 3,5 Jahre reift der Wein in Barriquefässern im Gewölbekeller, bevor der Schatz des Rotweinguts Lang für ein weiteres Jahr in einen tiefen Schlaf unter die Erde geschickt wird. In ca. zwei Metern Tiefe, erhält der edle Tropfen seinen Feinschliff von Mutter Natur höchstpersönlich. Dort ist er nicht nur vor winterlichem Frost, sondern auch vor jeglichen Keimen geschützt. Durch das spezielle Mikroklima in der Tiefe und dem stetigen Austausch zwischen Wein und Erde erhält er die wohlverdiente Struktur und Eleganz. Wie ein wärmender Mantel umschließt der Boden die Weinfässer und sorgt so für gleichmäßiges Klima, tiefe Dunkelheit und Stille zum Reifen. „Hier kann der Wein genau die Ruhe und Kraft tanken, die er beim Genießen ausstrahlen soll. Diese spezielle Form der Reifung ist eine der ältesten und feinsten Methoden der Welt.“, erklärt Stefan Lang.

Nachtblau schimmert der Wein charmant durchs Glas. In Gedanken an pannonische Nächte offenbart sich schweigsam und leicht schwebend ein Duft von feuchten warmen Sandstränden, gepaart mit kühlen roten Früchten und floralen Düften, wie Grapefruit, Lorbeerblätter und roten Rosen. Marzipan, Elsbeeren und Hagebutte ergänzen diese Insel der Düfte, die durch leicht tropische Nuancen und Atrament (Tinte) seine Vollendung finden.

Am Gaumen offenbart sich ein Tangotanz zwischen Früchten und Tanninen, verschmolzen und zugleich wehmütig. Zwetschge und Kakao verleihen dem Wein eine weiche Struktur mit permanentem Druck. Ehrfürchtig und respektvoll gegenüber seiner Außenwelt zeigt der Wein schon jetzt eine ausgewogene Tanninqualität und -struktur. Rosmarin, Wacholder und Nelke wirken animierend, wenn nicht sogar betörend und machen Lust auf Neues. Der Wein ist wie ein Roman: eine Geschichte mit Spannung, Tiefsinnigkeit und Harmonie. Schon jetzt ein bezaubernder, zeitloser und mächtiger Wein.

Die Raue Liebe, ist ein Juwel, das nach vielen Tagen in Dunkelheit und Stille aus dem Boden aufersteht, voll mit süßem Saft und Lebensfreude. Genießen Sie mit uns einen Wein so tiefgründig und leidenschaftlich wie die Liebe. Handgeschöpft in 1.000 Flaschen.

„...Eine Stimme in mir wird wach, eine vertraute Stimme, die ich vor vielen Jahren zum Schweigen verurteilt hatte. Hier in der tiefen Erde, wird sie nun ganz laut: Du bist nicht die Raue Liebe. Die Raue Liebe ist das, was nach Dir kam – mein Leben, das ich ohne Dich führe.“

Weitere Informationen unter www.rotweinelang.at

Für Rückfragen, Interviewanfragen und Bildmaterial:

Münchner Marketing Manufaktur GmbH

Andrea Di Scala, Geschäftsführerin Kommunikation

a.discal@mm-manufaktur.de, T +49(0)89 – 7 16 72 00 10