



Ein Rotwein, der seinem Namen alle Ehre macht:

Die Cuvée Excelsior von Rotweine Lang.

München/ Neckenmarkt, August 2017 – Wenn etwas den Titel „Excelsior“ trägt, ist es etwas ganz besonderes. Es überzeugt auf ganzer Linie: Durch Vollendung und absolute Perfektion, durch Qualität, Größe und Erhabenheit. Dem österreichischen Winzerehepaar Andrea und Stefan Lang gelang im Jahr 2000 eine Cuvée, die sie eben eines solchen Titels für würdig empfanden. Ein Jahrhundertjahrgang, der in Farbe, Bouquet, Charakter und Geschmack so überragend und erhaben ist, dass er zu Recht den Titel „Cuvée Excelsior“ trägt. Dieser temperamentvolle Rotwein erfreut sich so großer Beliebtheit, dass er jedes Jahr bereits nach kürzester Zeit überall ausverkauft ist. Denn bei Rotweine Lang gilt: „Guter Wein braucht Lang“, und so können sich die Liebhaber der Cuvée Excelsior freuen – denn nach langem Warten ist sie wieder da!

Mit Sorgfalt, Ruhe und viel Zeit.

Andrea und Stefan Lang sind unter den österreichischen Winzern eine absolute Instanz in Sachen Rotwein. Auf rund 27 Hektar erschafft das Ehepaar mit Liebe, Geduld und viel Sorgfalt einige der eindrucksvollsten und hochkarätigsten Rotweine des Landes. Die Cuvée Excelsior - das Meisterstück - besteht aus den besten Trauben, die das Mittelburgenland zu bieten hat: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah.

Die Trauben - mit festen, schwarzroten Beeren - reifen unter dem Einfluss des kontinental-heißen pannonischen Klimas, bevorzugt an alten Rebstöcken (alle um die 35 bis 40 Jahre alt), die ihre Wurzeln tief in das Erdreich geschlagen haben. Reichlich Sonne, hohe Temperaturen im Sommer und eine milde Frische in den Wintermonaten verleihen dem Tropfen seine exotische Finesse und das feurige Temperament. Nachhaltigkeit steht beim Ehepaar Lang an oberster Stelle und sie sind stets darauf bedacht, bei allem was sie tun im Einklang mit der Natur zu sein. „Guter Wein braucht Lang“, so der Leitspruch des Winzerpaares, und so wird auch mit der Ernte der Reben so lange gewartet, bis alles perfekt ist: Erst wenn die Trauben prall und saftig gereift sind, werden sie geerntet, sorgfältig verlesen und gepresst. 24 Monate ruht und reift der Wein in den französischen Fässern (Barrique), bevor er seine Perfektion erreicht hat. Erst dann füllt Stefan Lang ihn ab und krönt ihn mit seinem Etikett als „Cuvée Excelsior“ zu einem einzigartigen Rotwein.

Gewusst, wie...

Die Cuvée Excelsior ist ein „Verführerwein mit feurigem Temperament“, sagt Stefan Lang, „mit der richtigen Handhabung wird er beinahe jeden verführen.“

Die optimale Trinktemperatur der Cuvée Excelsior liegt bei 18 Grad Celsius, er sollte circa eine Stunde vor dem Genuss dekantiert werden und atmen. Im Glas fällt zunächst die Farbe auf: Der Wein glänzt

tiefdunkel und Violett. Der Duft ist elegant und tiefgründig zugleich: Brombeere und Pflaume in Rum vermischen sich mit einer exotischen Ingwernote, Eukalyptus und Myrrhe. Dazu mischen sich warme Holzröstaromen und ein Hauch von Veilchen.

Dann endlich der erste Schluck! Ein kräftiger, extraktreicher und dichter Körper überzeugt durch das wiederkehrende intensive Aroma von Brombeeren und Pflaumen in Rum. Auch tritt im Geschmack Zimt und Süßholz gemischt deutlich hervor. Reife Tannine erinnern an Kakao und verleihen dem Wein einen starken und ausgeprägten Charakter. Im Ausklang ist der Wein schließlich sehr lang und überrascht erneut durch exotische Feinessen.

Die Cuvée Excelsior passt am besten zu kräftigen Fleischgerichten und Bitterschokolade. Aber auch nach dem Essen, in gemütlicher Runde mit Freunden oder der Familie, ist dieser Wein ein passender Tropfen für kuschelige Stunden vor dem Kamin.

Nicht umsonst steht das Weingut Rotweine Lang für das Gebot „keine halben Sachen“. Dafür verspricht Stefan Lang: „Der Wein, der nun in unseren Kellern lagert, entspricht wieder den höchsten und härtesten Kriterien - nämlich unseren eigenen. Das Jahr 2015 hat eine tolle Frucht und enorme Reife hervorgebracht. Entstanden ist ein vollmundiger, komplexer und sehr edler Jahrgang!“

Cuvée Excelsior ist erhältlich in Flaschen zu 0,75 Liter für 24 Euro sowie als Magnumflasche mit 1,5 Liter für 55 Euro. Weitere Informationen unter www.rotweinelang.at.

Die Raue Liebe – Eine Cuvée der besonderen Art

Nicht nur überzeugt das Weingut Rotweine Lang mit der Cuvée Excelsior - auch die Raue Liebe ist eine Cuvée aus den edelsten und ältesten Rebsorten des traditionsreichen Weinguts. Der Hauptanteil dieses einzigartigen Weines 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 jedoch von höchster Qualität. Die Weinstöcke vereinen ihre gesamte Kraft auf diese wenigen Trauben“, sagt Stefan Lang. In bester Lage zu viel Kraft, Eleganz und Raffinesse gereift, wird dann dieser nachtblau schimmernde Wein von Hand verlesen. Das kühle Rot glitzert im Glas und florale Düfte von Grapefruit, Lorbeerblätter und roten Rosen steigen wie ein Hauch der wahren Liebe empor. Ein Tangotanz von Früchten und Tanninen bebzt im Gaumen - verschmolzen und zugleich wehmütig. 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. 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. Und wie es die Liebe verlangt, dauert es ein Jahr lang, gehütet im Schoße von Mutter Erde, bis die Raue Liebe per Hand in einer limitierten Menge von 1.200 Flaschen geschöpft wird.

Die Raue Liebe ist erhältlich in Flaschen zu 0,75 Liter für 99 Euro sowie als Magnumflasche mit 1,5 Liter für 205 Euro. Weitere Informationen unter www.rotweinelang.at.

PRESSEKONTAKT:

Für Rückfragen, Interviewanfragen und Bildmaterial:

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