



## **PRESSEMITTEILUNG**

### **Rosige Zeiten und Grund zu feiern: Der Secco Rosé von Rotweine Lang**

**München/ Neckenmarkt, Februar 2017 – Man blickt morgens aus dem Fenster und sucht die Sonne vergebens. Ein Schritt aus dem Haus und ein klirrend kalter Wind weht um die Nase: Die Sehnsucht nach dem Frühling, sie lässt sich nicht leugnen. Seine warmen Sonnenstrahlen, frischen Wiesen, zwitschernden Vögel... und vielen Anlässe, um zu feiern! Die Krönung der Vorfreude: Der besondere, fruchtig cremige Secco Rosé von Rotweine Lang.**

Jedes Jahr fiebern wir wieder hin – auf das Frühlingserwachen, das uns mit einem Gefühl von Leichtigkeit und Lebensfreude neu erweckt. Genauso wie der Rosé Sekt aus dem Rotweingut Lang, der mit seiner prickelnden Frische jede Feierlichkeit der nächsten Monate versüßt.

### **Eine Passion, die man schmeckt**

Der Secco Rosé ist ein Herzensprodukt von Andrea und Stefan Lang, die sich mit Hingabe dem Anbau der regional typischen Blaufränkisch-Trauben verschrieben haben. Die im österreichischen Mittelburgenland beheimatete Rebsorte ist anspruchsvoll und erfordert ein feines Fingerspitzengefühl, das Stefan über die Jahre hinweg perfektioniert hat. „Ich liebe die Herausforderung – stets mit einem Blick auf Tradition, Nachhaltigkeit und moderne Technik“, sagt der passionierte Winzer und beweist mit seinen preisgekrönten Rotweinen und Rosé-Variationen immer wieder auf's Neue, dass seine Leidenschaft und Philosophie exzellente Früchte trägt.

### **Aromenvielfalt in Rosé**

Der 100% Blaufränkisch Rosé Sekt fesselt nicht nur mit seinem zarten Lachs-Rosé und der Perlage de Luxe, auch seine fruchtig frischen Nuancen hinterlassen einen ausbalancierten Eindruck. Pink Grapefruit, Wassermelone und etwas Biskuit: Diese

Kombination, die sich nach einem süßen Dessert mit feinem Säurekick anhört, sprudelt aus der eleganten Flasche des hochwertigen Seccos. Intensiv duftend, mit prickelndem Mousseux, einem Hauch Walderdbeeren und einer cremigen Textur: Für sich bereits ein Grund zu feiern und die ideale Ergänzung für jeden freudigen Anlass.

### **Geheimtipp zum Muttertag**

Jeder, der einer Dame seines Herzens etwas Gutes tun möchte, ist mit dem Secco Rosé aus dem Hause Lang bestens beraten. Wer die wichtigen Menschen und Momente im Leben zelebrieren möchte, kann dies mit einem Glas hervorragendem Sekt auf die genussvolle Art tun... Und alle Mamas mit einem besonderen Tropfen in softem Rosé zum Muttertag überraschen. Verwöhnen wir uns und unsere Liebsten und stoßen wir an auf rosige Zeiten!

Vergärung: nach der Champagnermethode  
Empfohlene Trinktemperatur: 8 °C  
Alkohol in Vol. %: 11,5  
Allergene: Sulfite  
Inhalt: 0,75 l

### **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.

Weitere Informationen unter [www.rotweinelang.at](http://www.rotweinelang.at)

**Für Rückfragen, Interviewanfragen und Bildmaterial:**

**Münchener Marketing Manufaktur GmbH**

Isabella Krompaß, Public Relations

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