



PRESSEMITTEILUNG

Wie ein Spaziergang über einen orientalischen Bazar aus 1001 Nacht – so ist der Blaufränkisch V-Max der Winzerfamilie Lang

München/ Neckenmarkt, Oktober 2014 – Geheimnisvolles Dunkelrot. Zart schmelzend wie Schokolade auf der Zunge. Eine Variation von wilden Beeren gepaart mit Röstaromen und ein Hauch von Orient. Der Blaufränkisch V-Max des österreichischen Weinguts Rotweine Lang ist eine einzigartige Komposition aus den besten Trauben, die das Mittelburgenland zu bieten hat. Nur die ältesten Reben in bester sonnenverwöhnter Lage wurden für den reinsortigen Blaufränkisch vom Winzerehepaar Andrea und Stefan Lang ausgewählt. 30 Monate reifte der V-Max im französischen Eichenfass, das ihm seine verführerischen Röstaromen verlieh. Spitzen-Sommelier Rakhshan Zhouleh verkostete gemeinsam mit uns während eines Kaminesgesprächs den herausragenden Blaufränkisch. Sein Fazit: Schon heute ein Hochgenuss, jedoch wird der V-Max in 10 Jahren zu den besten Weinen der Welt in seiner Klasse gehören.

Als Sommelier Rakhshan Zhouleh den V-Max mit einer gekonnten Handbewegung aus der eleganten langhalsigen Flasche in das Weinglas gießt, fällt zuerst seine tiefrote Farbe auf. Schon ganz leicht in Bewegung versetzt, verbreitet der Wein seinen intensiven Geruch nach wilden Beeren und dezenten Röstaromen. 30 Monate lang ist der V-Max in französischen Eichenfässern aus 100 % neuem Holz gereift. „Das neue Holz gibt besonders viel Aroma ab und führt zu dieser außergewöhnlichen Note“, erklärt Sommelier Rakhshan Zhouleh.

Die Trauben, die diesem Wein seine Farbe und Note gaben, reifen an den ältesten Rebstöcken (ca. 40-60 Jahre) des Weingutes, die tief in dem lehmigen und nährstoffreichen Boden des Mittelburgenlandes verwurzelt sind. „Mit der Ernte wurde sehr lange gewartet“, so der Sommelier „damit die Trauben besonders viel Sonne speichern konnten.“ *Sonneninhaliert* nennt der Sommelier das auch. „Vor allem die letzte extreme Periode der Reifung und Sonneninhalation, verleihen dem V-Max seine unverwechselbare Note.“

Ein erster kleiner Schluck und eine Variation von wilden Beeren erreicht die Geschmacksknospen. Aber noch etwas anderes tritt im Geschmack ganz deutlich hervor: Orientalische Gewürze wie Koriander, Kardamom, Zimt und Anis, die ebenfalls auf die lange Reifezeit der Trauben zurückzuführen sind. Sommelier Rakhshan Zhouleh erzählt weiter: „Die Blaufränkischen Rebsorten mögen die warme, pannonische Luft aus Ungarn und gleichzeitig verleihen kühle Nächte dem V-Max eine geheimnisvolle Leichtfüßigkeit.“ Eben



diese Leichtigkeit der Nacht verleiht diesem Rotwein eine besondere Eleganz, die bei der Verkostung deutlich hervortritt.

Am besten ist der V-Max bei einer Trinktemperatur von 17-18 Grad Celsius zu genießen. Ist der Wein zu warm, werde der Alkohol zu dominant und der Wein könne nicht seine volle Schönheit entfalten, erklärt Rakhshan Zhouleh. Auf die Frage, zu welchen Speisen sich der V-Max am besten eigne, hat der Experte zahlreiche Assoziationen. Der V-Max passt demnach hervorragend zu kräftigen Fleischspeisen: Wild, geschmortes Rind oder geschmorte Kalbsbäckchen, beispielsweise mit Blaukraut als Beilage, harmonieren besonders gut mit dem Blaufränkisch. Die Soße zum Fleisch sollte eine Mousse sein, die zum Beispiel durch den Zusatz von Kakao ihre emulsionsartige Konsistenz erhält. Aber nicht nur zur Edelküche, auch zu deftigen Speisen wie Blutwurst oder Saumagen ist der V-Max die passende Begleitung. Als Dessert sind Schokoladen-Soufflee oder Schokoladen-Brulée mit einem hohen Kakao-Anteil von 70-80 Prozent in der Schokolade, eine ausgezeichnete Wahl.

Aber natürlich ist der V-Max vor allem auch alleine ein wahrer Hochgenuss. Am Abend in geselliger Runde, vor dem Kamin oder mit einer Zigarre, begeistert er Weinkenner und bringt Wein-Neulinge auf den Geschmack. Den jungen Wein füllt man am besten in kleinen Mengen (weniger als 0,1 L) in ein großes Weinglas, damit er atmen kann. Der Sauerstoff macht ihn noch weicher und lässt ihn wie Schokolade auf der Zunge schmelzen. Der V-Max ist ein Wein zum Lagern, der noch 15-20 Jahre reifen kann. „Derzeit erinnert er schon an einen jungen Château Lafite-Rothschild und er wird sich in Richtung Bordeaux entwickeln. In 10 Jahren wird er blühen und sich mit den besten Weinen der Welt in seiner Klasse messen können“, schwärmt Sommelier Rakhshan Zhouleh schon heute.

Weitere Informationen unter www.rotweinelang.at

Für Rückfragen, Interviewanfragen und Bildmaterial:

Andrea Di Scala, Geschäftsführerin Kommunikation

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