

Langres



Wie erkennt man den Reifegrad eine Langres? Ganz einfach: Man muss nur einen Blick auf die Mulde werfen, die sich an seiner Oberseite gebildet hat. Je tiefer sie ist, umso reifer ist der Langres. Die nächste Frage ist also nur logisch: Warum bildet sich diese Mulde? Weil der Langres nie gewendet wird. Ein Glücksfall für alle, die ihn auf eine andere, ganz spezielle Art und Weise genießen möchten, z.B. mit ein paar Tropfen Champagner oder Marc de Bourgogne in der Mulde, – auch Brunnen (Fontaine) genannt. Dieser Kuhmilchkäse hat einen weichen Teig und eine hellgelbe bis braunrote gewaschene Rinde. Er stammt aus der Region Langres, wo er früher auf Platanenblättern zum Trocknen ausgelegt wurde. Heute lässt man ihn in einem feuchten Keller reifen. Sein Genuss empfiehlt sich insbesondere zu einem Rotwein. Er trägt seit 1996 die geschützte Ursprungsbezeichnung.



KÄSE
AUS
KUHMITLICH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1991

ECKDATEN

22

Milchproduzenten

1

Bauernhofproduzenten

2

Herstellungsbetriebe

622

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.fromagedelangres.com



Käse richtig schneiden



Von der Mitte des Käses nach außen in Stücke schneiden.



Brote

Vollkorn- oder Körnerbrot



Wohlschmeckende Begleiter

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit.

In Maßen zu genießen.

Roter Loire-Wein

Champagne brut

Rotwein aus dem Jura

Roter Bordeaux-Wein

Roter Burgunder-Wein

Roter Rhône-Wein

Trockener Burgunder-Weißwein

Amberbier

Pommeau

Apfel- oder Ananassaft

Ein Weißwein aus Savoyen

Ein spritziger Rosé

Ein Elsässer Weißwein



Aussehen



Textur



Geruch



Geschmack

Eine mindestens 5 mm tiefe Vertiefung an der Oberseite des Käses. Hellgelbe bis orangestichige Rinde, eventuell mit einem kleinen weißen Flaum, der mit zunehmender Reifung eine rotbraune Färbung annimmt.

Feiner, schmelzender Teig, der nicht läuft

Typische, bisweilen intensive tierische Duftnoten.

Fruchtiger und milchiger Geschmack (nach Joghurt und Sahne), der mit zunehmender Reifung des Käses immer charakteristischer wird (insbesondere mit einer Intensivierung der tierischen Noten).