



Lauterbach Weine
seit 1971



Lauterbach Weine

Aleggio Bianco

Fiano Greco Falanghina

Campania IGT



Nach dem grossartigen Start des Primitivo Aleggio haben wir mit unseren Winzern in Kampanien den Aleggio Bianco aus den Traubensorten Falanghina, Greco und Fiano komponiert. Wiederum ziert der Flugpionier Wilbur Wright mit seiner Maschine das Etikett auf der schweren Flasche, denn auch der Aleggio Bianco ist schon jetzt ein richtiger Überflieger. Andererseits auch eine Meisterleistung der Winzer, die diesen edlen Tropfen kreiert haben. Im Glas zeigt sich der weisse Südtaliener beinahe zähflüssig, mit einer frischen, jugendlich-blassgoldenen, kristallklaren Farbe. In der Nase sehr sauber und reintönig, wuchtig und mit einem komplexen Bukett, welches schier unergründlich ist. Blumige Aromen, kräftige Pfirsich- und Quittennoten, tropische Früchte, Litschi und ein tolles Muskatelleraroma betören die Sinne. Auch getrocknete Aprikosen, Wachs und Honignoten wechseln sich ab. Der erste Schluck bestätigt die Eindrücke in der Nase: Wiederum Litschi, Muskatelleraromen und getrocknete Aprikosen, die den Lead übernehmen, gepaart mit Ananas, Mango und Feigen. Durch den kurzen Barriqueausbau fallen angenehme Toastnoten, etwas Karamell und ein Hauch Röstaromen auf. Der Abgang ist sehr langanhaltend und cremig, mit zitrischen Noten und einem Anflug von Bittermandeln. Insgesamt ist der Aleggio ein sehr eleganter Wein. Servieren Sie den noblen Weissen zwischen 10 - 12° C solo zum Apéro, zu Lachsbrötchen, Fischmousse oder einem Krevettencocktail, iberischem Schinken und Tapas oder zu Blätterteiggebäck. Ein perfekter Begleiter zu Vitello Tomato, Fischgerichten, weissem Fleisch und Pilzen in Rahmsauce. Unter idealen Kellerbedingungen kann der Aleggio Bianco ohne weiteres 4 - 5 Jahre gelagert werden.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

Peter Lauterbach

Lauterbach SA - Matzingen