



SALUMERIA
CARNI SUINE I. Q. - tel. 27801

G. ALBERTINI
OLIO D'OLIVA E DI SEMI

TORTELLINI
DI VALEGGIO
ATTI A. MANO

MOZZARELLA
DI BUFALE
"PANE
SABRUCO"



Lauterbach Weine
seit 1974



Lauterbach Weine

Matej Bianco IGP



Eigentlich ist weisser Merlot eine Tessiner Spezialität, aber auch in Italien ist man auf den Geschmack gekommen, weissen Merlot zu produzieren. Bekanntlich ist ja Merlot eine rote Traubensorte, aber wie bei allen anderen Trauben ist auch beim Merlot das Fruchtfleisch weiss. Werden Merlot-Trauben gepresst, erhält man weissen Saft. Dieser wird im Anschluss ohne die roten Schalen vergoren und voilà, fertig ist der Merlot Bianco.

Seine jugendliche, kristallklare, blassgelbe Farbe macht Lust auf den ersten Schluck. In der Nase ist der Matej Bianco reintönig, intensiv im Aroma und mit einem feinen Bukett ausgestattet. Mandeln, Akazie, Lindenblüte, etwas Aprikose und Birne erfreuen die Nase, auch Bananen-, Melonen- und Ananasnoten sind deutlich zu riechen. Im Gaumen trocken, rund, mit einer schönen Säure, im Rückgeruch wiederum Mandeln, aber auch wenig Quitten und Birnen. Feine Litschi-, Ananas- und Mangonoten runden den Geschmackseindruck ab. Insgesamt ein ausgewogener, weicher Weisswein aus dem Veneto.

Der Matej Bianco wird nach biologischen Grundsätzen produziert, das heisst mit grossem Respekt und möglichst wenig Einfluss auf die Umwelt.

Servieren Sie den Weisswein zwischen 8 - 10° C zum Apéro. Dazu passen Fleisch- und Käseplatten, Salami, Mortadella oder Aufschnitt. Auch zu italienischen Antipasti - ob mit oder ohne Fleisch - passt er gut. Liebhaber von Fisch und Krustentieren schätzen ihn auch zur Muschelpfanne oder frischen Austern. Der wendige Weisswein ist "everybody's darling" und gehört ganz einfach in jede gesellige Runde. In einem guten Keller lässt sich der Bianco Matej ohne weiteres vier bis sechs Jahre lang lagern.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

Peter Lauterbach

Lauterbach SA - Matzingen