



Lauterbach Weine  
seit 1974



Lauterbach Weine

# Prosecco Di Paolo DOC



Der Prosecco di Paolo ist ein klassischer Schaumwein aus der italienischen Weinbauregion Veneto und wird aus der traditionellen Traubensorte Glera gekeltert. Der Frizzante in der attraktiven Flasche mit dem Schnürchen ist auf jeder Tafel ein Hingucker, das Öffnen wird zur kleinen Zeremonie.

Im Glas zeigt sich der Schäumer kristallklar, mit einer jugendlich- hellen, grüngelben Farbe. Die Perlage ist sehr fein und überaus lebendig. In der Nase reintönig und sortentypisch, mit feinen Aromen nach Birne, Apfel und blumigen Noten wie Akazie, Lindenblüte, Veilchen und einem Hauch Iris. Dazu gesellen sich verführerische Anklänge nach traubigen Muskatellernoten, Bittermandeln und etwas Eisbambon.

Im Gaumen wie erwartet prickelnd, extra dry, rund und mit einer geschmeidigen Säure. Im Rückgeruch wiederum Mandeln, wenig Akazie, Veilchen, Birne und Apfel sowie feine Zitrusnoten. Komplettiert werden die Geschmackseindrücke mit weinigen Muskatellernoten, erfrischenden Grünnoten und einer mineralischen Frische. A propos, wussten Sie, dass die Italiener dem Prosecco nachsagen, dass er den Gaumen reinige vor dem Essen?

Servieren Sie den Frizzante solo zum Apéro, in einer gemütlichen Runde, oder als perfekten Begleiter zu Antipasti, Salumi, Formaggi oder leichten Vorspeisen aus der mediterranen Küche. Mit dem Prosecco di Paolo haben Sie einen schönen, süffigen Schaumwein im Keller, angenehm und trinkig. Die ideale Serviertemperatur beträgt zwischen 6 - 7° C und in einem geeigneten Keller lässt sich dieser Schaumwein drei bis vier Jahre lang lagern.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

*Peter Lauterbach*

Lauterbach SA - Matzingen