



Lauterbach Weine  
seit 1974



Lauterbach Weine

# Coteaux Bourguignons AOC



Dieser traditionelle Pinot Noir stammt aus den "Coteaux Bourguignons", den burgundischen Hügeln, einer regionalen Appellation in der Bourgogne. Er ist ein klassischer Vertreter seiner Art und ein prima Einsteigerwein in die Welt der Burgunder.

Granatrot, mit einer edlen, satten und eleganten, klaren Farbe und spiegelnder Oberfläche zeigt sich dieser Pinot Noir im Glas. In der reintonigen Nase intensive, beerige Aromen nach Erdbeeren, Himbeeren und viel Kirsche, auch Mandel, Bittermandel, ein Hauch Marzipan und etwas Vanille bezaubern. Je länger man dem Coteaux den nötigen Sauerstoff zuführt, umso mehr Aromen entfalten sich, so zum Beispiel Brombeere, Heidelbeere, mineralische und balsamische Düfte und gar ein Hauch Nougat. Im Gaumen wie erwartet trocken, mit einer geschmeidigen Säure, nur leicht gerbstoffhaltig und mit feinkörnigen Tanninen versehen. Im Rückgeruch wiederum viele Beerenaromen nach Erdbeere, Himbeeren und Brombeeren. Feine Kirschen- und Sauerkirschennoten geben dem Pinot Noir den schönen Trinkfluss und die nötige Frische. Mandel und Bittermandelnoten sowie etwas Marzipan runden die Fruchteindrücke ab. Auch etwas erdige Noten, Gewürznoten nach Pfeffer, Nelke, Muskatnuss, Lakritze sowie Unterholz sind in diesem Blauburgunder im Gaumen präsent. Der Abgang ist mittellang und leicht balsamisch.

Karaffieren Sie diesen Rotwein und verwenden Sie grosse, bauchige Burgundergläser. Er passt perfekt zu den traditionellen, würzigen Schmorgerichten aus dem Burgund, wie zum Beispiel Boeuf Bourguignon und Coq au Vin, zu Oeufs en meurette oder zum Jambon Persillé bei einer Temperatur von 16 – 18° C. Der Rotweinklassiker ist sechs bis acht Jahre lang lagerbar.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

*Peter Lauterbach*

Lauterbach SA - Matzingen