



Lauterbach Weine
seit 1974



Lauterbach Weine

Juliéna Beaujolais AOC



Juliéna ist nicht nur ein Weinbaugebiet sondern auch eine Gemeinde im Rhônetal auf deren Grund kräftige Rotweine aus der Traubensorte Gamay gekeltert werden, die sich meist erst nach drei bis vier Jahren Reifung voll entfalten. Der Legende nach, wurden die Rebberge von Juliéna bereits in der Römerzeit angelegt und nach dem Kaiser Julius Cäsar benannt.

Kristallklar, mit einer kräftigen, tiefen, dunklen, granatroten Farbe zeigt sich der Juliéna im Glas. Der Wein ist absolut reintonig, mit feinem Bouquet und intensivem Aroma ausgestattet. In der Nase viel Unterholz und Mineralien, Feuerstein sowie Himbeere, Brombeere und Erdbeere wahrnehmbar. Feine Kirschenaromen, etwas Pflaume und Dörrpflaume, aber auch erdige Anklänge und Gewürznoten wie Lakritze, Anis, Zimt, Gewürznelke, dezent Pfeffer und wenig Muskatnuss prägen die Eindrücke in der Nase. Im Gaumen trocken, mit einem präsenten Säurespiel, deutliche, noch junge Gerbstoffe, ein Hauch von Bitternoten aber sehr warm und kräftig. Im Rückgeruch Sauerkirsche, ein volles Pflaumenaroma, leicht erdige Noten, Unterholz und sehr würzig, auch mineralisch. Nachdem der Wein karaffiert wurde, entfalten sich auch die ganzen Beerenaromen nach Erdbeere, Himbeere, Brombeere und etwas Heidelbeere im Mund. Der Abgang ist mittellang und mineralisch.

Servieren Sie diesen kraftvollen Wein zu deftigen Gerichten wie würzigen Fleisch- und Gemüseeintöpfen, Schmorgereichten, Lammfleisch, Haxen, rotem, gegrilltem Fleisch oder zu einer schönen Käseauswahl. Die ideale Trinktemperatur liegt bei 14 °C und der Rotwein kann noch bis zu acht Jahre lang reifen. Bitte karaffieren.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

Peter Lauterbach

Lauterbach SA - Matzingen