



Lauterbach Weine
seit 1974



Lauterbach Weine

Rasteau

Cru des Côtes du Rhône

AOC



Rasteau ist eine Gemeinde in der Nähe von Orange und Avignon, die von einem mediterranen Klima geprägt ist. Die Ortschaft ist dem im Süden Frankreichs bekannten Wind Mistral ausgesetzt, der in der Gegend für die Abkühlung des Terroirs sorgt. Der Rotwein aus Rasteau ist immer eine Assemblage, ein Verschnitt von verschiedenen Rebsorten. Am meisten darin vertreten ist die rote Traubensorte Grenache und ergänzt wird meistens mit Mourvèdre und Syrah.

Unser Rasteau hat eine satte, elegante, granatrote Farbe und seine Oberfläche spiegelt elegant im Glas. Reintönig in der Nase, mit einem intensiven, komplexen und vielschichtigen Bouquet nach Mandeln, Marzipan, Rosenduft, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Sauerkirschen und einem Hauch Dörrfrüchten. Im Mund trocken, körperreich, mit einer geschmeidigen Säure und leichten, feinkörnigen Gerbstoffen. Im Rückgeruch sehr würzig, es dominieren Sauerkirsch- und Kirschnoten, etwas Pflaumen und Bittermandeln und die typische Palette an roten Beeren. Dazu gesellen sich zarte Vanilletöne, leichte Röstaromen nach Kaffee, Kakao und Karamell.

Der cremige, elegante Rotwein sollte vor dem Genuss belüftet oder in einer Karaffe dekantiert werden. Unser ehrlicher und harmonischer Franzose passt perfekt zu Charcuterie aller Art, Käseplatten, Lammfleisch, Eintöpfen, Tajine oder zu einem währschaften Ratatouille. Servieren Sie den Rasteau nach Belieben zwischen 15 - 18° in einem grossen Glas.

Gut gelagert, können Sie diesen Franzosen ohne weiteres noch fünf bis acht Jahre lang aufbewahren. A votre santé!

Zum Wohl und freundliche Grüsse

Peter Lauterbach

Lauterbach SA - Matzingen