

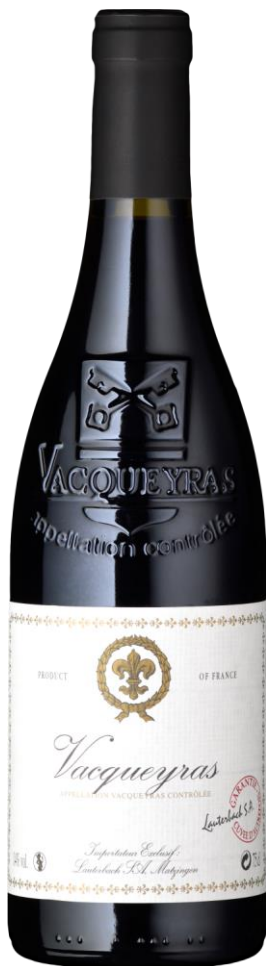


Lauterbach Weine
seit 1974



Lauterbach Weine

Vacqueyras AOC



Das im Süden des Rhône-tals gelegene Anbaugebiet Vacqueyras liegt ganz in der Nähe der beiden berühmten Weinlagen Gigondas und Beaume-de-Venise. Typisch für diese Weine sind Aromen von kleinen roten Früchten und Veilchen. Wenn die Weine etwas älter werden, entstehen daraus Noten von Lakritze, Unterholz, Pfeffer und Gewürzen. Obwohl Vacqueyras meist kraftvolle, charaktervolle Weine erzeugt, haben diese Gewächse immer noch eine wunderschöne Frische und Eleganz. So auch unser Vacqueyras: Tief granatrot, mit einer spiegelnden Oberfläche steht er im Glas und wartet darauf entdeckt zu werden. Aus dem Glas schlagen uns reintonige, intensive und komplexe Aromen nach kleinen, reifen Waldbeeren entgegen. Die Fruchtaromen werden gekonnt durch einen Hauch Dörrfrüchte, Vanille und Lakritze ergänzt. Das Duftspiel wird mit feinsten Röstaromen nach Kaffee, Kakao und Karamell komplettiert.

Der erste Schluck präsentiert sich wie erwartet trocken und mit einer sehr geschmeidigen Säure, nur leicht tanninhaltig und mit feinkörnigen Gerbstoffen. Im Rückgeruch Marzipan, Veilchen, Erdbeeren, etwas Himbeeren, Sauerkirchnoten und Trockenfrüchte sowie feine Röstaromen. Der Vacqueyras ist auch an wärmeren Tagen ein ausgezeichneter, geschmeidiger, feiner und runder Rotwein und ein würdiger Vertreter seiner Region. Kurz gesagt, harmonisch, ehrlich und charmant. Vor dem Geniessen lohnt es sich, den Rotwein in eine bauchige Karaffe zu dekantieren. Servieren Sie ihn zwischen 15 - 18° zu einem Lammgigot, zu Schmorgereichten, Ratatouille, zu Cous-cous und Eintöpfen, Wildbret, Federwild oder einer gut assortierten Käseplatte. Den Vacqueyras können Sie ohne weiteres noch 8 bis 10 Jahre lang lagern.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

Peter Lauterbach

Lauterbach SA - Matzingen