



Lauterbach Weine
seit 1974



Lauterbach Weine

Corrida Treintatres Ameno Syrah Monastrell Jumilla DOP



Die spanische Weinbauregion Jumilla gehört zu den spannendsten Appellationen auf der iberischen Halbinsel. Die raue und sehr karge Landschaft mit ihren schroffen Felsen aus Kalk präsentiert sich wie in einem Westernfilm. Die Lagen der zum Teil bis 100 Jahre alten Reben reichen bis auf 1'000 Meter über Meer, wo ein beinahe unwirtliches, kontinentales Klima mit nur wenig Regenfall herrscht.

Der Corrida Treintatres wurde aus den für Jumilla typischen Traubensorten Monastrell und Syrah gekeltert. Im Glas präsentiert sich der Rotwein mit einer granatroten Farbe von mittlerer Tiefe. In der Nase ist der Corrida sauber und sortentypisch und mit einem kräftigen Dörrpflaumen- und Erdbeerkonfitürenaroma ausgestattet, welches von Bittermandel- und Marzipannoten begleitet wird. Vor allem Dörrfrüchte dominieren, so etwa Aprikosen und Rosinen. Abgerundet wird der nasale Eindruck von Tabak, Röstaromen und einem Anflug von Honigdüften. Im Gaumen ist der Corrida trocken, frisch, mit einer lebhaften Säure, mässig gerbstoffhaltig, körperreich, warm und kräftig. Im Rückgeruch ist er wieder leicht rauchig, mit Holzaromen, Kaffeenoten, Dörrfrüchten, Tabak und Lakritze. Nach dem mittellangen Abgang verbleiben angenehme Zedernoten und leichte Röstaromen im Mund.

Servieren Sie diesen Spanier zur iberischen Küche. Ob zur deftigen Paella, scharfen Tapas, rezenten Käsesorten, Jamón oder Grilladen, der Corrida dankt es Ihnen, wenn er mit fetthaltigen Gerichten genossen wird. So erscheinen seine Gerbstoffe weich und rund. Die ideale Serviertemperatur beträgt zwischen 15 - 18° C und der Rotwein kann unter idealen Bedingungen noch 6 bis 9 Jahre gelagert werden.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

Peter Lauterbach

Lauterbach SA - Matzingen