



Lauterbach Weine  
seit 1974



Lauterbach Weine

# Corrida Fuerte Huella del Oenologo Reserva



"Huella del Oenologo" - Der Fingerabdruck des Önologen", er zierte das Etikett dieses edlen Rioja mit der kräftigen, tiefen, purpurroten Farbe und dem seidigen Glanz. In der Nase verführerische Beerenaromen von Heidel-, Him- und Brombeere, ein Hauch Pflaume, etwas feiner Tabak, Vanille, dezente Röstaromen mit einem Touch Zeder und Rauch. Die sehr ansprechende Nase macht Lust auf den ersten Schluck.

Der eher trockene Rioja hat eine frische, lebhaft Säure, die den Trinkfluss anregt, er ist mässig tanninhaltig, leicht adstringierend, rund, kraftvoll und warm im Gaumen. Im Rückgeruch finden sich Sauerkirnscharomen, Waldbeerennoten, Mandel- und Bittermandelnoten und sogar ein Hauch Trockenfrüchte wie Dörripflaume. Abgerundet wird der Gaumeneindruck durch eine breite Palette an Gewürzen wie Lorbeer, Muskatnuss, leicht rauchigen Eichenholznoten und einem Hauch frisch geröstetem Kaffee. Die dezente Frucht-süsse gibt dem leicht erdigen Rioja seine Eleganz und macht ihn damit zu einem wendigen Speisenbegleiter für anspruchsvolle Gaumen. Servieren Sie den Rioja Fuerte zu Grilladen, Braten, Eintöpfen, einem Lammrack mit Knoblauch und Rosmarin, gegrilltem Rindfleisch, zu einer reichhaltigen Paella oder anderen deftigen Gerichten aus der Mittelmeerküche. Oder servieren Sie ihn zu einer Käseplatte mit spanischen Käsesorten wie Manchego & Co.

Bitte karaffieren Sie den Rotwein vor dem Genuss in eine bauchige Karaffe, damit er sein volles Potential entfalten kann und servieren Sie ihn in einem Bordeaux-Glas. Insgesamt ist der Rioja Corrida Fuerte ein harmonischer, maskuliner und ehrlicher Spanier ohne Chichi, den Sie unter optimalen Bedingungen bis zu 10 - 15 Jahre lang lagern können.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

*Peter Lauterbach*

Lauterbach SA - Matzingen