



Lauterbach Weine
seit 1974



Lauterbach Weine

Matej Liquore Melodioso



Der Melodioso fließt fast zähflüssig und mit einer tiefdunklen, purpurroten Farbe ins Glas. Die Oberfläche glänzt schwarzrot und beim Schwenken entstehen tiefrote "Kirchenfenster". In der Nase enorm wuchtig, komplex und reintonig. Ein betörendes Potpourri an roten Früchten schlägt einem förmlich entgegen: Kirsche, Sauerkirsche, Maraschino- und Amarenakirsche, reife Waldbeeren, Lakritze, Zimt und Gewürznoten. Je länger man hinriecht, desto mehr Nuancen zeigt der Wein. Es kommen Vanille-, Mandel- und Pfeffernoten zum Vorschein, ein Hauch Kaffee, leichte Kakaonoten und sogar etwas Karamell.

Der Kirschwein zeigt sich im Gaumen sehr süß, mit einer frischen und lebhaften Säure, leichten und weichen Tanninen, fett, fleischig und wärmend. Im Rückgeruch das ganze Spektrum an Kirschen, die in der Nase bereits wahrnehmbar waren, aber auch Trockenfrüchte, Lakritze, Süssholz, Gewürznelke, balsamische Noten und Weihnachtsgewürze.

Der Liquore Matej wird nach typischer, regionaler Bauerntradition gekeltert. Der rote Raboso-Grundwein wird zusammen mit wilden Sauerkirschen vergoren und ausgebaut. Die ideale Serviertemperatur hängt von Ihren Präferenzen ab. Die einen mögen den Likör eiskalt, die anderen bei 14° C. Servieren Sie den Kirschwein zu einem Schokoladendessert, -Soufflé, -Kuchen oder -Torten. Er passt aber auch sehr gut zu Blauschimmelkäse. Probieren Sie ihn auch als Longdrink oder Kir, dazu nehmen Sie einen Lauterbach Prosecco und geben ein paar Tropfen Kirschwein ins Schaumweinglas.

Unter idealen Voraussetzungen können Sie diesen Likör bis zu 10 Jahre lang problemlos la gern.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

Peter Lauterbach

Lauterbach SA - Matzingen