



Lauterbach Weine  
seit 1974



Lauterbach Weine

# Sacchetto Rosé Brut



Um auf ganz besondere Momente im Leben anzustossen, empfehlen wir unseren - aus erlesenen Trauben gekelterten - Rosato Sacchetto Brut aus dem Veneto. Der bekömmliche Schäumer wurde in eine elegante Flasche abgefüllt, die jede Tafel in einen festlichen Anlass verwandelt. Ihre Gäste werden von diesem Rosé begeistert sein.

Kristallklar, feinperlig, lachs- bis himbeerfarben und mit einem kräftigen, schönen und anhaltendem Schaum, der Lust auf den ersten, erfrischenden Schluck macht, zeigt sich der Rosato Sacchetto im Glas. In der Nase wie erwartet sehr sauber, mit intensivem Aroma und rassigem, verführerischem Bouquet umgarnt der Schmeichler die Sinne. Blumige, beerige und mineralische Noten, etwas Gletschereis, Bonbon und Drops sowie ein Anklang von Rosen dringen aus dem Glas. Nachdem der Rosato etwas geruht hat, entfalten sich auch wunderbare Erbeer- und Himbeernoten, Sauerkirsche, Aprikose und Pfirsich.

Im Gaumen prickelnd, halbtrocken, gar etwas lieblich, rund und mit einer frischen, lebhaften Säure ausgerüstet. Im Rückgeruch wiederum schöne Beerenanklänge nach Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren. Auch etwas Zitrus, Bittermandel und blumige Töne nach Rosen. Im Mund zeigt sich das sortentypische Bonbonaroma sowie etwas Banane und Litschi. Der Abgang ist mittellang, harmonisch, elegant und sehr angenehm. Der Rosato lässt sich zwischen 6 - 8° C hervorragend solo zum Apéritif trinken, kann aber genauso gut zu Sushi, Apérohäppchen, Tapas, Fisch, Meeresfrüchten und Muscheln gereicht werden. Oder probieren Sie ihn zum Dessert? Ob mit frischen Früchten oder zu Hefengebäck, der Rosato passt. Der Schaumwein ist 3 bis 4 Jahre lang problemlos haltbar.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

*Peter Lauterbach*

Lauterbach SA - Matzingen