



Lauterbach Weine  
seit 1974



Lauterbach Weine

# Prosecco Sacchetto Extra Dry



Wir haben mit unseren Winzern im Valdobbiadene einen ganz besonders feinen und bekömmlichen Schäumer kreiert und ihn in eine edle Flasche verpackt, so dass er perfekt und würdig jede Ihrer Feierlichkeiten oder Tafeln begleitet.

Im Glas zeigt er sich mit einer kristallklaren, blassgelben Farbe, feinperlig und mit einem anhaltenden Schaum. Jugendlich, frisch moussiert und prickelt er im Glas. In der Nase wunderbar reintonig, mit einem intensiven Aroma und einem feinen, weinigen, fruchtigen, komplexen Bouquet. Als erstes fallen die erfrischenden Grünnoten nach Zitrus auf, dann feine blumige Anklänge nach Rose, Obst, Apfel und Mandel. Leichte Akazien- und Lindenblütennoten und Anklänge von Veilchen und Iris sowie ein Hauch Quitte runden den Naseneindruck ab. Dieser wird durch feine Bittermandel- und mineralische Noten komplettiert.

Im Mund schäumend, halbtrocken, beinahe etwas lieblich aber immer frisch und trinkig, dank der lebhaften Säure. Im Rückgeruch blumig, feine Obstnoten und Zitrusfrüchte, dezentes Muskatelleraroma, Mandel- und Bittermandelnoten und etwas Marzipan. Auch im Gaumen wiederum erfrischende Grünnoten und typische Apfel- und Birnennoten. Mineralisch, mit mittellangem Abgang hinterlässt der Extra Dry einen komplexen Eindruck. Servieren Sie ihn zwischen 6 - 8° C zum Apéro, zum Fernsehabend, als Begleiter zu Käse-, Fleisch- und Fischplatten oder einem sämigen Risotto. Die Kombinationsmöglichkeiten sind schier unbegrenzt und man kann ihn ganz einfach auch als Solisten geniessen. Der Prosecco Sacchetto ist 3 bis 4 Jahre lang problemlos haltbar.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

*Peter Lauterbach*

Lauterbach SA - Matzingen