



Lauterbach Weine
seit 1974



Lauterbach Weine

Kannenmacher Cuvée Trockenbeeren weiss



Unsere Cuvée mit Trockenbeeren wurde aus den besten, verfügbaren weissen Trauben aus der Ostschweiz gekellert. Mit viel Hingabe und Fachwissen hat unser Kellermeister diesen weissen Süsswein gekellert und das Resultat darf sich sehen lassen. Im Glas eine jugendlich-frische, gelbe Farbe, mit grünlichen Reflexen, kristallklar und zähflüssig.

In der Nase reintönig, mit intensiven Aromen, einem komplexen Bouquet, blumig, verspielt, animierend lieblich. Kräftige Obstnoten, Zitrusfrüchte wie Limone und Grapefruit, kräftiges Muskatelleraroma und feine Pfirsich- und Aprikosennoten, begleitet von tropischen Anklängen nach Litschi und Mango. Erfrischend, mineralisch und mit einem Hauch Minze. Im Gaumen präsentiert sich die Cuvée angenehm süss, körperreich und mit einer geschmeidigen Säure. Das cremige Mundgefühl dieses feinen und zähflüssigen Dessertweins schmeichelt dem Gaumen. Der Rückgeruch wird dominiert von Aprikose, Pfirsich, feinen Obstnoten sowie Limone und Grapefruit. Nach dem mittel-langen Abgang verbleiben im Mund feine Feigen- und Haselnussnoten, ein Hauch Vanille, etwas Karamell, Feuerstein, Honig und deutliche Muskatellernoten. Ein Schweizer Dessertwein erster Güte und leider nur in ganz kleinen Mengen erhältlich.

Servieren Sie die Cuvée mit Trockenbeeren zwischen 8 - 13° C zu einem frischen Fruchtsalat, weissen Mousse au Chocolat, zu Blauschimmelkäse wie Roquefort oder Saint-Agur, zu Gänseleber, einer Tarte Tatin oder Dörrfrüchten mit Nüssen. Natürlich lässt sich diese Rarität auch solo ganz prima geniessen. Bei idealer Lagerung können Sie die Cuvée ohne weiteres bis zu 8 Jahre in Ihrem Keller lagern.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

Peter Lauterbach

Lauterbach SA - Matzingen