



Lauterbach Weine
seit 1974



Lauterbach Weine

Kannenmacher Cuvée Trockenbeeren rot

Unsere Cuvée mit Trockenbeeren wurde aus den besten, verfügbaren roten Trauben aus der Ostschweiz gekeltert. Mit viel Hingabe und Fachwissen hat unser Kellermeister diesen roten Süsswein gekeltert und das Resultat darf sich sehen lassen.



Die Spezialität präsentiert sich im Glas mit einer mittelkräftigen, granatroten Farbe und wunderschönen, fast zähflüssigen Tränen. In der Nase ist dieser Cuvée mit Trockenbeeren komplex und mit intensiven Toffee-Aromen ausgestattet. Der erste Eindruck in der Nase ist sehr blumig, auch Noten von Erdbeeren, Himbeeren, Trockenfrüchten, Dörripflaumen und Erdbeerkonfitüre sind deutlich wahrnehmbar. Ein Hauch Röstaromen, etwas Karamell und ein dezenter Rosenduft runden den ersten Eindruck perfekt ab.

Im Gaumen süss, frisch, rund, mit einer lebhaften Säure und gut eingebundenen Tanninen. Im Rückgeruch wiederum deutlich präsenste Erdbeer- und Brombeernoten, Dörripflaume und Vierfruchtkonfitüre. Röstaromen sind dezent wahrnehmbar, etwas Karamell, Maraschino-Kirsche und ein Hauch von getrockneten Aprikosen bestätigen die Eindrücke in der Nase. Der Dessertwein hat eine nahezu cremige Textur, ist weich, fruchtig und im Abgang mittellang.

Servieren Sie die Kannenmacher Cuvée mit Trockenbeeren zwischen 8 - 13° C zu einem Schokoladendessert wie z.B. Schoggikuchen, einem dunklen Mousse au Chocolat, Schokoladensoufflé oder zu Blauschimmelkäse wie Roquefort, Stilton oder Saint-Agur. Natürlich lässt sich diese Dessertweinspezialität auch solo ganz prima geniessen, sei es als Wein nach dem Dessert oder als Meditationswein. Bei idealer Lagerung können Sie die Cuvée ohne weiteres bis zu 10 Jahre in Ihrem Keller lagern.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

Peter Lauterbach

Lauterbach SA - Matzingen