



Lauterbach Weine
seit 1974



Lauterbach Weine

Kannenmacher Blauburgunder Rosé Schaffhausen AOC



Kristallklar, kräftig lachsfarben, fast ins Pink neigend, die rosa Farbe des Kannenmacher Rosé ist frisch, jugendlich und macht Appetit darauf, diesen Rosé zu entdecken.

In der Nase überzeugt der aus Pinot Noir gekelterte Ostschweizer Rosé mit einem reintonigen, rassigen und intensiven Bouquet nach Rhabarber, Pink Grapefruit und etwas Bonbon. Vor allem Beerennoten nach Erdbeeren und Himbeeren dominieren, diese werden gekonnt mit erfrischenden Sauerkirschnoten, einem Hauch Orange, wenig Grapefruit und etwas Wassermelone untermalt. Im Gaumen wie erwartet trocken, mit einer geschmeidigen Säure, rund und lecker erfrischend. Zitrusnoten von Pink Grapefruit und Erdbeernoten verbinden sich perfekt mit Kirschen und Sauerkirschentönen, Aprikose, Grapefruit und Rhabarber sorgen für das tolle Säurespiel, welches bei dem süffigen Hallauer Rosé für Trinkfluss sorgt. Nach dem mittellangen Abgang verbleiben feine Noten von Bittermandel, Lakritze, Erdbeerkonfitüre und ein zartes, weiniges Muskatelleraroma im Mund.

Der Rosé Kannenmacher ist ein echter Terrassenwein für die warmen und heissen Tage. Servieren Sie den knackig-frischen Rosé zwischen 6 - 9° C als Solisten zum Apéro oder als Einstimmung auf den Feier- oder Fernsehabend. Zu Rosé passen Apérosnacks aller Art, von Paprikachips über Frühlingsrollen, bis hin zu Krevetten in Cocktailsauce. Auch ein Poulet-Curry-Salat, süss-saure Gerichte oder asiatische Küche ganz allgemein, der Kannenmacher Rosé wird Sie begeistern!

In einem idealen Keller lässt sich der Ostschweizer Roséwein drei bis vier Jahre lang problemlos lagern.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

Peter Lauterbach

Lauterbach SA - Matzingen