

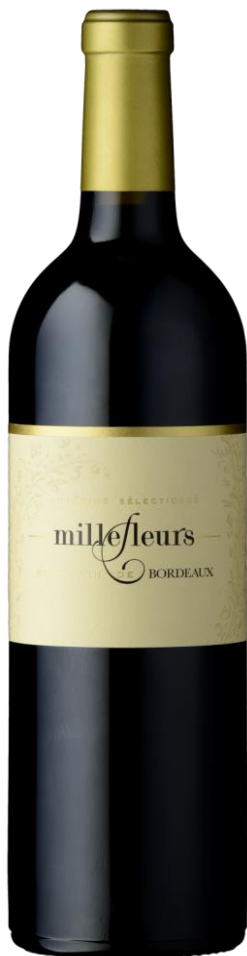


Lauterbach Weine
seit 1974



Lauterbach Weine

Millefleurs Rouge Grand Vin de Bordeaux



Was für eine Überraschung! Dass ein guter Bordeaux nicht teuer sein muss, beweist unser Bordeaux Rouge "Millefleurs", den wir in Zusammenarbeit mit einer namhaften Kellerei aus dem Bordelais gekeltert haben.

Der rote Bordeaux hat eine tiefdunkle, kräftige, granatrote Farbe und seine Oberfläche spiegelt sanft. Reintönig in der Nase, intensiv im Aroma und mit einem feinen Bouquet ausgestattet, verzaubert die wunderschöne Beerenfrucht verführerisch die Nase. Saftige Beerennoten nach Heidelbeere, Erdbeere, Himbeere, etwas Brombeere und Sauerkirsche dominieren. Nach kurzer Zeit entfalten sich auch Mandelnoten, Vanille, Lakritze, Gewürznelken sowie Röstaromen nach Kakao und Karamell in der Nase.

Im Gaumen wie erwartet trocken, die Säure geschmeidig. Mässig feine Tannine, im Rückgeruch wiederum Brombeere und Heidelbeere, Lakritze, Süssholz und feine Holzaromen nach Zeder. Die Sauerkirscharomen geben dem Rotwein Frische und fördern den Trinkfluss ungemein. Nach dem langen Abgang verbleiben im Gaumen angenehme, wärmende Eindrücke nach Pflaume, Bittermandeln, etwas Gewürznelke und feine Röstaromen nach Karamell. Belüften Sie diesen Rotwein ausreichend oder karaffieren Sie ihn. Zum Genuss empfehlen wir, ein grosses Bordeaux-Glas zu verwenden, was dem Wein hilft, sich vollkommen zu entfalten. Servieren Sie den Bordeaux Rouge zwischen 16 - 18° C zu Coq au Vin, Eintöpfen mit Fleisch, Boeuf en Daube, einem Côte de Boeuf, zu gegrilltem Lammfleisch oder einer schönen Käseauswahl mit Dörrfrüchten und Nüssen. Gut gelagert, können Sie unseren Bordeaux "Millefleurs" mindestens 8 bis 10 Jahre lang aufbewahren.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

Peter Lauterbach

Lauterbach SA - Matzingen