



Lauterbach Weine
seit 1974



Lauterbach Weine

Marzemino Frizzante del Veneto IGT



„Versa il vino. Eccellente marzemino!“ - "Schenkt ein, den ausgezeichneten Marzemino!" - Mit diesem Ausruf in der Oper Don Giovanni setzten bereits die Komponisten Lorenzo Da Ponte und Wolfgang Amadeus Mozart dem Marzemino ein Denkmal. Die alte, rote Traubensorte stammt höchstwahrscheinlich aus Italien und wird bereits seit dem 15. Jahrhundert im Vallagarina, südlich von Trient, angebaut.

Im Glas funkelt der rote Marzemino mit einer kristallklaren, granat- bis dunkelroten Farbe, feinen Perlen und einem schönen Schaum. Am Rand glänzen jugendliche, himbeerrosa Reflexe. Reintönig in der Nase, mit intensivem Aroma und feinem Bouquet nach Maraschinkirsche und Eisbonbon, kräftigem Erdbeeraroma und einem Hauch Pflaume. Auch Himbeere und traubige Noten, abgerundet durch rote Johannisbeere sowie reifen und frischen Kirschnoten.

Im Gaumen perlend, halbtrocken, beinahe lieblich, mit frischer, lebendiger Säure, feinen Gerbstoffen und den sortentypischen, leichten Bitternoten. Der Marzemino wird nach der Méthode Charmat hergestellt, die Kohlensäure erhält er im Drucktank. Im Rückgeruch wieder Erdbeere, Himbeere, viel Kirsch- und Pflaumennoten, etwas Sauerkirsche und ein Hauch Johannisbeere. Mittellanger Abgang, geprägt von feinen Gewürznoten und schöner Mineralik. Servieren Sie den Marzemino gekühlt zwischen 10 - 14 °C zu Desserts, Feingebäck, Marroni oder zu dunkler Schokolade. Er passt aber auch gut zu einem Risotto, Radicchio als Gemüse gekocht oder zu leichten Wildspeisen, geräucherter Entenbrust oder Wurstwaren. Der Frizzante ist zwischen zwei bis vier Jahre lagerbar.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

Peter Lauterbach

Lauterbach SA - Matzingen