



Lauterbach Weine
seit 1974



Lauterbach Weine

Federling

Barrique

Blauburgunder



Unsere Federling-Weine erfreuen sich bereits jetzt schon grosser Beliebtheit. Das Trio bekommt mit dem Federling Barrique nun noch einen grossen Bruder dazu.

Im Glas glänzt er mit einer kristallklaren, tiefen und kräftigen, purpurroten Farbe. Der Wein zeichnet wunderbare "Kirchenfenster" im Glas und die Oberfläche glänzt nobel.

In der Nase reintonig, intensiv und mit einem komplexen Bouquet ausgestattet, elegant, opulent und druckvoll. Es dominieren fruchtige Noten nach Brombeere, Heidelbeere und Himbeeren, gefolgt von feinen Kirschen- und Sauerkirschennoten sowie einem Hauch Dörrpflaume. Nebst feinen, würzigen Anklängen, gesellen sich auch Holz- und Röstaromen wie z.B. Kaffee, Kakao und Karamell dazu. Zarte Mandel- und Bittermandeltöne sowie etwas Leder und Vanille runden den Naseneindruck gekonnt ab.

Im Gaumen zum Auftakt viel süsses, mässiges und gut eingebundenes Tannin, eine geschmeidige Säure und einen Hauch Bitterkeit, die aber sehr angenehm ist. Der Federling Barrique zeigt sich fett, fleischig, kräftig, wärmend und cremig im Mund. Im Rückgeruch wiederum das ganze Potpourri an vollreifen Waldbeeren, kräftige, rauchige Röstaromen nach Kaffee, Russ, Kakao und Karamell. Lakritze und Süssholz wechseln sich bei den Gewürznoten ab und ein Anflug von Pfeffer zeigt sich ganz verhalten. Nach dem ersten Schluck ist man erst einmal beeindruckt von Geschmacksnoten wie Rumtopf, Kirschkompott, Maraschino Kirsche und Schwarzwälder Kirschtorte. Ein harmonischer, süffiger, leckerer und vielseitig einsetzbarer Ostschweizer mit langem Abgang.

Servieren Sie den Barrique zu marinierten Grilladen oder einer Käse- und Fleischplatte. Die ideale Serviertemperatur beträgt zwischen 15 - 18° C und der edle Rote kann in einem geeigneten Keller bis zu 8 Jahre lang gelagert werden.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

Peter Lauterbach

Lauterbach SA - Matzingen