



Lauterbach Weine  
seit 1974



Lauterbach Weine

# Recioto Casotto del Merlo



Bereits die alten Römer verstanden es wie man Recioto, den süssen Dessertwein aus dem Valpolicella, keltert. Und auch heute erfreut sich die süsse Amarone-Variante aus den Traubensorten Corvina Veronese, Corvinone Veronese und Rondinella grosser Beliebtheit. Vor dem sorgfältigen Abpressen der Beeren werden die Trauben während fast drei Monaten angetrocknet.

Im Glas zeigt sich der Dessertwein zähflüssig, mit einer jugendlichen, purpurroten Farbe und violetten Reflexen. Die Oberfläche glänzt elegant.

In der Nase zu Beginn eher diskret, dann strömen reintonige, intensive Aromen und ein komplexes Bouquet, welches von Brombeer-, Erdbeer- und Himbeernoten dominiert wird. Feine Sauerkirsch- und Kirschnoten, etwas Feige und Bittermandel und ein Hauch Lakritze gesellen sich dazu.

Der Recioto ist eine Offenbarung im Gaumen! Süss, mit einer geschmeidigen Säure, leichtem und feinkörnigem Tannin, fett und fleischig. Im Rückgeruch kräftige, langanhaltende Beerenaromen nach vollreifen Brombeeren und Heidelbeeren und kräftige Aromen nach vollreifen, schwarzen Kirschen. Die Beerennoten vermischen sich gekonnt mit Gewürznoten nach Lakritze und vor allem aber deutlich vorhandenen Röstaromen nach Kaffee, Karamell, Kakao und Eiche. Die trinkige Säure macht Lust auf mehr von diesem Wein. Nach dem ersten Schluck verbleibt ein feiner Geschmack nach Schokolade, Rumtopf und schwarzen Kirschen im Mund.

Geniessen Sie den Recioto Casotto del Merlo zwischen 18 – 20° C als Begleiter zu Blauschimmelkäse, zu Schokoladendesserts oder ganz einfach als Solisten beim Lesen, Meditieren, Musikhören oder vor dem Kamin. Je nach Gusto, kann man den roten Dessertwein auch kühler geniessen. In einem idealen Keller können Sie die ihn bis zu 10 Jahre lang lagern.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

*Peter Lauterbach*

Lauterbach SA - Matzingen