



Lauterbach Weine
seit 1974



Lauterbach Weine

883 Ottoottotre Cabernet Sauvignon



Der Cabernet Sauvignon Ottoottotre ist ein trinkiger und wendiger Rotwein aus der italienischen Weinbauregion Veneto. Im Glas präsentiert er sich mit einer jugendlich-frischen, kristallklaren, granatroten Farbe von mittlerer Farbtiefe und mit violetten Reflexen am Glasrand. Die Oberfläche spiegelt dabei glänzend.

In der Nase ist der 883 reintonig, rassig, lange anhaltend und mit einem von der Säure gestützten, frischen, eleganten Aroma. Intensive Beerennoten nach Waldbeeren und Waldbeerenkompott, Erdbeeren und Erdbeerkonfitüre zum Auftakt. Gefolgt von saftigen Kirschenaromen, etwas Maraschinokirsche, Zwetschgenkompott, einem Hauch Bittermandel, dezente Vanillenoten, Zimt und Schokolade.

Nach dem ersten Schluck angenehm, eher trocken und mit feiner Säure im Mund. Fruchttige Aromen, vorwiegend nach Sauerkirsche dominieren. Der sortenreine Cabernet präsentiert sich leicht tanninhaltig und mit feinen, gut eingebundenen Gerbstoffen, sowie einem angenehmen Hauch von Bitterkeit. Insgesamt ein runder Roter mit angenehmem, ausgewogenem Körper und passendem Alkoholgehalt.

Im Rückgeruch gefallen wiederum Noten nach Sauerkirsche, Bittermandel, etwas Marzipan sowie ein Hauch dunkle Schokolade und Rumtopf. Der 883 wirkt nie massig, sondern immer angenehm und gut ausbalanciert. Nach dem mittellangen Abgang verbleiben dezente Aprikosennoten.

Servieren Sie den Ottoottotre - je nach Gusto - zwischen 14 - 18° C zu einer Käse- oder Fleischplatte, italienischen Antipasti aller Art, etwas gekühlt auch zum Apéro. Der wendige 883 passt zu Pasta und Pizza, einem Burger vom Grill oder auch zu veganen und vegetarischen Gerichten.

In einem idealen Keller können Sie den Cabernet bis zu vier Jahre lang problemlos lagern.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

Peter Lauterbach

Lauterbach SA - Matzingen