



Lauterbach Weine
seit 1974



Lauterbach Weine

Hallerone Barrique Vin Suisse



„Hallerone“ ist ein Kunstwort aus der Ortschaft Hallau und der Weinsorte Amarone und erklärt, nach welcher Methode der Wein produziert wurde. Nach der Lese - es sind vollreife Trauben der Rebsorten Cabernet Sauvignon, Pinot Noir und Dornfelder - werden diese auf Holzgittern oder auch Strohmatte luftgetrocknet, nach dem Vorbild des italienischen Appassimento-Verfahrens.

Im Glas präsentiert sich der "Hallerone" mit einer eleganten, tiefdunklen, beinahe zähflüssigen, granatroten Farbe. In der Nase feine Röstaromen, kombiniert mit vollreifen Brombeerennoten, etwas schwarzen Johannisbeeren, Sauerkirschen, Dörrpflaumen und Tabak. Der Duft ist würzig, mit Tabaknoten und zarten Anklängen von Kaffee, Kakao und etwas Leder. Feine Nasen riechen auch eine Spur Rauch und Zedernholz.

Der erste Schluck präsentiert einen trockenen, frischen Rotwein mit einer lebhaften Säure und gut eingebundenen Gerbstoffen. Fleischig, wärmend, kräftig geht es weiter, im Rückgeruch deutliche Röst- und Sauerkirscharomen, etwas Lakritze und Süssholz, aber auch markante Kaffee-, Schokolade- und Erdbeerenoten machen Lust auf mehr. Der Abgang ist geprägt von Eiche, Rauch, Karamell und Zedernoten, mittellang und elegant, wie man es erwartet.

Der "Hallerone" macht einen harmonischen und kraftvollen Eindruck. Servieren Sie die Spezialität zwischen 15 - 18° zu einem Rindsschmorbraten mit Dörrpflaumen, zu feinen Wildgerichten aller Art, rotem, gebratenem Rindfleisch, einer gut sortierten Käseplatte oder als Meditationswein. Probieren Sie auch, den "Hallerone" mit einer dunklen Schokolade zu kombinieren. In einem guten Keller lässt sich der Hallerone acht bis zwölf Jahre lagern.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

Peter Lauterbach

Lauterbach SA - Matzingen