



Lauterbach Weine
seit 1974



Lauterbach Weine

Amarone della Valpolicella Il Nonno DOCG

"Il Nonno" ist der Inbegriff eines mächtigen Amarone. Die Trauben für diesen Ausnahmewein wurden sorgfältig auf Strohmatten angetrocknet und später vorsichtig abgepresst.



Im Glas zeigt sich der "Il Nonno" fast zähflüssig, mit einer schönen, granatroten Farbe und ziegelroten Reflexen. In der Nase reintonig, mit wuchtigen Aromen und einem äusserst komplexen Bouquet nach Schwarzwälder Kirschtorte, Rumtopf, dunkler Schokolade und Lakritze. Üppige Aromen nach dunklen Waldbeeren, Trockenfrüchten, Mandelnoten, aber auch kräftige Röstaromen nach Kaffee, Kakao, Karamell und Eiche. Tabak und ein Gewürzpotpourri nach Zimt, Nelke und Pfeffer betören die Sinne. Im Mund angenehm trocken, mässig tanninhaltig, feinkörnige Gerbstoffe, ein Hauch Bitterkeit, sehr fett, fleischig, wärmend und kräftig. Im Rückgeruch wieder viel Beeren, getrocknete Früchte, sehr würzig, starke Röstaromen, Kaffeenoten und Kakao. Kirsche, Sauerkirsche, Pflaume und Dörripflaume verbinden sich wunderbar mit Noten von Bittermandel, Marzipan, Vanille, Lakritze und Süssholz. Je länger man sich mit dem "Il Nonno" auseinandersetzt, umso mehr Eindrücke entstehen. Der Abgang ist lang und im Mund verbleiben feine Röstaromen, Schokoladennoten sowie eine dezente Säure. Ein wunderbarer, gehaltvoller und ausgewogener Amarone, niemals plump oder süss. Servieren Sie ihn solo oder als Begleiter zu Wild, deftiger italienischer Küche, einem Braten oder einer Käseplatte zwischen 16 - 18° C in einem grossen Glas, nachdem Sie den Amarone eine Stunde vor Genuss belüftet haben.

Der "Il Nonno" kann in einem guten Weinkeller noch für acht bis fünfzehn Jahre schlummern, aber auch jetzt schon genossen werden.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

Peter Lauterbach

Lauterbach SA - Matzingen