



Lauterbach-Weine
seit 1974



Lauterbach Weine



Aruelo Crianza Ribera del Duero

Der Ribera del Duero Crianza Aruelo wurden nach traditioneller Art zu 100 % aus ausgewählten Trauben der Sorte Tinta de Pais gekeltert, deren Rebstöcke mindestens 50 Jahre alt sind. Die Reifung erfolgte während 12 Monaten in französischen Eichenfässern und es wurde auf eine Kaltstabilisierung verzichtet, wodurch es zu leichten Ablagerungen in der Flasche kommen kann. Wir empfehlen Ihnen deshalb, die den Crianza eine Stunde vor Genuss in aufrechte Position zu stellen und danach langsam in eine Karaffe zu dekantieren. Dadurch wird vermieden, dass natürliche Ablagerungen ins Glas eingeschleift werden.

Im Glas präsentiert sich der Aruelo Crianza kristallklar, mit einer kräftigen, purpurroten Farbe, die ins Kirschrot tendiert. In der Nase wunderbar reintonig. Wuchtige Aromen strömen aus dem Glas und ein feines Bouquet von Waldbeerenkompott und Rumtopf macht sich breit. Weitere Beerennoten sind Himbeere, Brombeere und Heidelbeere, aber auch Sauerkirsche. Ein Anflug von Mandel-, Bittermandel- und Marzipannoten wird von leichten Gewürzanklängen nach Vanille, Kakao, Lakritze und Pfeffer abgerundet, aber auch Karamell und Erdbeerkonfitüre riecht man deutlich.

Beim ersten Schluck zeigt sich der Crianza körperreich, trocken, mit einer geschmeidigen Säure, mässig tanninhaltig und mit gut eingebundenen Gerbstoffen, sowie einer zart-bitteren Note. Im Rückgeruch präsent Gewürznoten nach Lakritze, Süssholz, Gewürznelke, einem Hauch Pfeffer und Muskatnuss. Leichte Röstaromen, ein Hauch Russ, Bleistift, Rauch und Kakao, sowie Vanille runden den ersten Gaumeneindruck ab. Der Abgang ist mittellang, dabei zeigt sich eine erstaunlich jugendlich geliebene Frucht.

Geniessen Sie diesen noblen Spanier zu kräftigen Fleischgerichten mit rotem Fleisch, Wildbret, zu Grilladen, deftigen Gemüseintöpfen oder Tapas- und Käseplatten.

Die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 16 - 18° C. In einem idealen Keller kann dieser Crianza bis zu 15 Jahre lang gelagert werden.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

Peter Lauterbach

Lauterbach SA - Matzingen