



Lauterbach Weine
seit 1974



Lauterbach Weine

Corrida Tempranillo Treintatres Valencia DOP



Was für ein Charmeur! Im Glas funkelt der Corrida mit einer hellen, jugendlichen, granatroten Farbe, kristallklar und mit einer mittleren Farbtiefe. In der Nase reintönig, mit intensiven Aromen, einem rassigen Bouquet, welches verspielt und fruchtig daherkommt. Kräftige, süssliche Noten von vollreifen Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren und prallen, schwarzen Kirschen. Ein feiner Hauch von Gewürzen wie Vanille, Marzipan, etwas Veilchen und Noten von frischen Feigen runden die Eindrücke in der Nase ab.

Im Gaumen eine schöne Süsse, Frische, eine lebhaft Säure, leicht und feinkörnige Gerbstoffe und eine sehr dezente Bitternote. Rund, warm und kräftig, im Rückgeruch viele Beerenaromen wie Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Holunder- und Heidelbeeren. Saftige Kirschenaromen von vollreifen, schwarzen Kirschen vermählen sich mit einem Hauch Kaffee, Kakao und Karamell. Der mittellange Abgang ist geprägt von einer schönen Fruchtsüsse und Noten von Waldbeerenkompott.

Servieren Sie den Corrida Treintatres leicht gekühlt solo zu einer geselligen Runde, zum Apéro oder an einer Sommernachtsparty als Begleiter von Tapas, Fleisch- oder Käseplatten. Der Wein eignet sich sehr gut zur kreolischen oder Tex-Mex-Küche wie zum Beispiel Fajitas, Chili con Carne oder Eintöpfen und würzigen Grilladen. Servieren Sie den Corrida zum Barbeque, vor allem, wenn Sie mit Rauch-, Balsamico- oder Honigmarinaden arbeiten. Passt aber auch zur Käseauswahl oder einem Schokoladekuchen. Die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 13 - 16° Celsius. In einem geeigneten Keller können sie diesen Wein vier bis fünf Jahre lang problemlos lagern.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

Peter Lauterbach

Lauterbach SA - Matzingen