



Lauterbach Weine
seit 1974



Lauterbach Weine

Millefleurs Blanc



Das Bordelais ist nicht nur für seine grossen Rot- und Weissweine bekannt, sondern auch für legendäre Süssweine aus den Appellationen Sauternes und Barsac.

Unser Millefleurs Bordeaux Blanc ist ein lieblicher, jugendlicher Weisswein mit einer kristallklaren, blassgelben und frischen Farbe im Glas. Er wird aus den Traubensorten Muscadelle, Sauvignon Blanc und Sémillon gekeltert.

In der Nase ist der Moelleux sauber, zeigt intensive Aromen und ein feines, dezentes und vor allem blumiges Bouquet nach Rosen, Veilchen und Iris. Ein Hauch Lindenblüte, Muskatelleraromen, Mandeln, Bittermandel und Marzipan runden den ersten Naseneindruck ab. Für die Frische in der Nase sorgen Anklänge nach Zitrusfrüchten, tropische Früchte, Litschi, Mango sowie etwas Vanille und Minze.

Der Millefleurs Moelleux präsentiert sich dem Gaumen halbtrocken bis lieblich, mit einer feinen geschmeidigen Säure, rund, warm und kräftig. Im Vordergrund stehen Aromen nach Aprikose - auch getrocknete - leichte Obstnoten, Pfirsich, Zitrusfrüchte, Mango und wiederum Muskatelleraromen.

Je länger man diesen Charmeur im Glas hat, desto mehr Aromen offenbaren sich dem geübten Gaumen. Nussige Noten nach Haselnuss, Mandeln und Bittermandeln, feine Gewürznoten nach Vanille und sogar etwas Karamell und Toffee verwöhnen den Gaumen. Im Abgang balsamisch, mit einem Hauch Bienenwachs und Honig.

Der Millefleurs Moelleux ist der perfekte Begleiter zum Aperitif oder Dessert. Servieren Sie den Weisswein zu Schokoladenkuchen, Crêpe Suzette oder zur Gänseleber.

Die ideale Serviertemperatur liegt zwischen 9 - 12° C und in einem idealen Keller können Sie diese Spezialität bis acht Jahre lang lagern.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

Peter Lauterbach

Lauterbach SA - Matzingen