

Lautus Rosso Langhe DOC

elegant - kräftig - aromatisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Barbera, Nebbiolo

Produzent

Roberto Sarotto

Verschlusstyp

DIAM

Jahrgang

2024

Genussreife

ab 2025

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

14 - 17°C

Alkoholgehalt

14.5%

Artikelnummer

22165724

Kulinarik

Passt zu geschmorten Pouletschenkel
oder einem Tatar.

Ausbau

Inox, 10-12 Mt. Barrique

ÜBER DEN WEIN

Lautus ist das lateinische Wort für „vornehm, ansehnlich“ und beschreibt Robertos Wein treffend. Die 70 % Nebbiolo und 30 % Barbera Trauben stammen von den idyllischen Hügeln der Langhe und werden zu einem wunderbaren Wein verarbeitet. Der Querstrich auf der Etikette symbolisiert diese Assemblage.

Passt zu geschmorten Pouletschenkel oder einem Tatar.

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, mittleres Rubinrot

Aromatik

Aromen von mittlerer Intensität mit Noten von Brombeeren, schwarzen Kirschen und Pflaumen, ergänzt durch einen Hauch Eukalyptus sowie feine Ausbauaromen von Zedernholz, Gewürznelken und Vanille.

Körper

Trocken, mit einer leicht spürbaren Fruchtsüsse, einer frischen, mittleren Säure, fein eingebundenen, kräftigen Gerbstoffen und einem mittleren bis kräftigen Körper. Die Aromatik mittlerer Intensität ist geprägt von Brombeeren, schwarzen Kirschen, Pflaumen, Eukalyptus sowie feinen Ausbauaromen von Zedernholz, Gewürznelken und Vanille. Der Abgang ist mittel-lang, harmonisch und zeichnet sich durch eine ausgewogene Säure-Gerbstoff-Struktur aus.

Gesamteindruck

Eine ausdrucksstarke Cuvée, die die Säure und Gerbstoffstruktur des Nebbiolo mit der Fruchtigkeit und Würze des Barbera perfekt kombiniert.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch