

St. Laurent



Boden	sandiger Löss
Ertrag	6000 kg
Vinifizierung	Lese, rebeln, 14 Tage Maischegärung bei 28-30°C, mehrmals täglich überfluten, biologischer Säureabbau im Edelstahl, danach Abzug ins Holzfass, 12 Monate Ausbau im großen Holzfass bzw. in gebrauchten Barriques
Alkohol	12,5 %vol
Restzucker	halbtrocken
Charakteristik	frisch, fruchtiger Beerenduft, Sauerkirsche und Johannisbeere, am Gaumen sehr mild und schmeichelnd, samtig im Abgang
Serviertemperatur	15-17 °C
Trinkreife	sofort bis 6 Jahre nach Abfüllung
Speiseempfehlung	zum klassischen Schweinsbraten, perfekt auch zu Wildschwein oder Reh in St. Laurent - Soße