

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