

DREISSIGACKER

2009

ST. LAURENT TROCKEN

Die Lage

Unsere Gutsweine wachsen auf den Weinberglagen um Bechtheim. Die Böden sind geprägt von Kalkmergel und Löss-Lehm.

Der Ausbau

Die St.Laurent-Trauben wurden in der Vegetationsphase halbiert um eine lange Reife zu gewährleisten. Nach einer langen Reifezeit am Rebstock wurden die Trauben von Hand geerntet und selektiert. Die Trauben wurden entrappt und anschließend in 600l Einheitsbehältern auf der Maische vergoren. Die Reife fand im traditionellen Eichenholzfass statt.

Der Wein

Der St.Laurent präsentiert sich in einem brillanten Kirschrot. In der Nase findet man würzige Aromen, Pflaumen, Brombeeren und schwarze Oliven. Im Gaumen zeigt er eine angenehme Tanninstruktur und die Aromen spiegeln sich wieder.

„Dunkle, intensive und einnehmende Farbe, in der Nase Veilchen und Hyazinthen, im Abgang kräftig und stabil mit einer eleganten und belebenden Säure.“ *Michael Köhle, Sommelier Hugos Restaurant, Berlin*

Vorhandener Alkohol:	13,0 %vol.
Gesamtsäure:	5,1 g/l
Restzucker:	0,2 g/l
Trinktemperatur:	16-18 °Celsius