



2018
SANKT LAURENT ROTWEIN TROCKEN
>VOM QUARZ<



VINIFIKATION

Die frühe Reife des St. Laurent läutet in unserem Weingut meist die Zeit der Lese ein. Bereits Mitte September werden die Beeren in der Regel bei herrlichem Sonnenschein gelesen. Durch eine entsprechende Ertragsreduzierung während der Sommermonate erhalten wir tiefdunkle und herrlich fruchtige Beeren. Sofort nach der Lese wird ein Teil des Traubensaftes von der Maische abgezogen, um den Anteil der wertgebenden Beerenschalen im Verhältnis zum Saft zu erhöhen. Nach einer knapp 2-wöchigen Gärung in Maischetanks wird der Wein im Eichenholzfass ausgebaut. Dabei achten wir insbesondere auf den Erhalt der ausgeprägten Fruchtaromen und lagern diesen Wein daher meist "nur" in bereits mehrjährig verwendeten großen und kleinen Eichenholzfässern.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

feine Kirscharomen, etwas rote Johannisbeeren. Im Hintergrund etwas Zedernholz und Veilchen. Für einen Sankt Laurent ausgeprägte, aber weiche Tanninstruktur, trotzdem nicht die Zunge "belegend". Animierende und frische Fruchtsäure.

TRINKEMPFEHLUNG

zu Nudelgerichten und Antipasti, zu Grillabenden oder auch mal "einfach so" (im Sommer auch gerne leicht gekühlt)

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Der Sankt Laurent ist eine Rebe, die viele Ähnlichkeiten mit dem Spätburgunder aufweist. Im Vergleich sind seine Weine einen Hauch knackiger und fruchtiger als die "seines großen Bruders". Seinen Namen verdankt er seiner frühen Reife; die Beeren beginnen sich in guten Jahrgängen um den Sankt Laurentiustag (10.August) zu färben.

PREISLISTEN-NR.

51

REBSORTE

Sankt Laurent Rotwein

KLASSIFIKATION

Gutsweine

INHALT

750 ml

ALKOHOL

12,5 % vol

SÄURE

5,1 g/l

RESTSÜSSE

4,7 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI

27,6 g/l

ABFÜLLDATUM

4. Februar 2020

A.P.NR

516035901420

EAN

0705632384152

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG

Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure enthalten Sulfite und Alkoholgehalte zwischen 7,0 %vol und 14,5 %vol, Brände bis zu 42 %vol. Weitere nach der Lebensmittelverordnung vorgeschriebene Informationen zu unseren Produkten können Sie ganz bequem telefonisch unter 06322 5830 oder per E-Mail unter info@weingut-egon-schmitt.de erfragen.



Weingut Egon Schmitt - Am Neuberg 6 - D-67098 Bad Dürkheim - Inhaber: Jochen Schmitt

Tel +49 (0) 6322 5830 - Fax +49 (0) 6322 68899 - info@weingut-egon-schmitt.de - www.weingut-egon-schmitt.de - facebook.com/weingutegonschmitt

Erstelldatum 27.04.2024 09:55:20