



2021
LAUROT ROSÉ
>AUS VERSUCHSANBAU<



VINIFIKATION

Nach einigen Jahren Suche, des Experimentierens, Probierens, Umhörens, der Internet- und Literaturrecherche haben wir im Mai 2019 mit der Pflanzung eines kleinen Weinbergs ein weitere hochspannende Rotweinsorte in unser Sortiment aufgenommen: LAUROT. Als weitere, grüne Rebsorte mit hervorragender Robustheit im Weinberg freut uns die besonders ressourcenschonende Kulturführung. Aber natürlich freuen wir uns noch mehr auf eine Rebsorte mit tollen Weineigenschaften: Die enge Verwandtschaft des LAUROT mit Merlot, Blaufränkisch und St. Laurent lässt bereits „auf dem Papier“ äußerst fruchtige Roséweine und kraftvolle und athletische Rotweine erwarten, was wir nach den beiden ersten Ernten 2020 und 2021 freudig bestätigen können.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Während der 2020er dieser im tschechischen Weinbaugebiet „Mähren“ gezüchteten Rebsorte noch als Rotwein in den Fässern schlummert, haben wir den 2021 als Rosé nun auf die Flasche gebracht: Mit seiner kraftvollen Farbe, der feinen Heidel- und Waldbeerenaromatik bereits beim ersten Schwenk im Glas ein einnehmender Wein. Mit der feinen Restsüße, der lebendigen Säure und einem kleinen „Tannin-Kick“ ergibt sich ein toller saftig-herzhafter und charaktervoller Rosé. Sowohl die Rebsorte als auch der Wein gelten derzeit noch als absoluter Geheimtipp und wir rechnen damit, dass die etwas über tausend Flaschen bald vergriffen sein werden

TRINKEMPFEHLUNG

An einem sonnig warmen Sommertag als "Sundowner" vor dem abendlichen Grillen. Zu fruchtig frischen Gerichten wie Thunfisch - Tartar mit Avocado und Tomaten oder vegetarischen Varianten wie Büffelmozzarella, Mango und Koriander.

ALLGEMEINES ZUM WEIN

„Green Vibes“ – die Zeit ist reif für unsere Linie für Weine aus neuen, grüneren Rebsorten: Sauvignac ist eine aus dieser jungen Garde, die sich als Kreuzung aus historischen Sorten mit Sauvignon Blanc & Riesling im Weinberg deutlich robuster gegenüber Krankheiten und veränderten klimatischen Bedingungen zeigt! Der Anbau dieser Sorte ist für uns Herzenssache und logische Konsequenz in unserem Streben nach einem maximal nachhaltigen Weinbau. Denn die Herausforderung im Weinbau war und ist es bis heute, Rebsorten zu finden, die mit Klimaschwankungen und deren Auswirkungen besser und selbständiger zurechtkommen.

Vor diesem Hintergrund beschäftigen sich Valentin Blattner und Volker Freytag seit den 1990er Jahren mit neuen, pilzresistenten Sorten und haben dazu ein privatfinanziertes Züchtungsprogramm ins Leben gerufen. Beide teilen die Vision, Sorten zu züchten, die überdurchschnittliche Weinqualitäten bei einem wesentlich geringeren Verbrauch von Pflanzenschutzmittel und Arbeitszeit ermöglichen. Aktuell trägt diese Arbeit im wahrsten Sinne Früchte – in den Weinbergen ambitionierter Winzer und in den Gläsern neugieriger Weintrinker.

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.

PREISLISTEN-NR.

69

REBSORTE

Laurot

KLASSIFIKATION

Green Vibes

INHALT

750 ml

ALKOHOL

11,0 % vol

SÄURE

7,6 g/l

RETSÜSSE

21,1 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI

20,3 g/l

ABFÜLLDATUM

11. März 2022

A.P.NR

516035902322

