



2020
>GREEN VIBES<
LAURROT ROTWEIN TROCKEN



VINIFIKATION

Laurot Beeren sind nicht viel größer als Heidelbeeren und haben eine vergleichsweise dicke Schale, die vollgepackt mit einer herrlich tiefvioletten Farbe und satten Tanninen ist.. Durch eine entsprechende Ertragsreduzierung während der Sommermonate erhalten wir vollreife und super-fruchtige Beeren. Nach einer knapp 2-wöchigen Gärung auf den Schalen (wir sprechen von "Maischegärung") wird der Wein abgepresst und im weiteren Reifeverlauf auch mehrere Monate 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

FrISCHE Kirschen und feiner Veilchenduft prägen den Duft, im Geschmack sind Johannisbeeren, Pfeffer und Schokolade präsent. Eine lebendige Säure und reife Tannine verleihen dem Wein Frische und Saftigkeit.

TRINKEMPFEHLUNG

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

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Die Zeit ist reif für „Green Vibes“: Unsere Linie für Weine aus neuen, grüneren Rebsorten: Laurot ist eine Kreuzung aus Merlot, Blaufränkisch und Sankt Laurent mit widerstandsfähigen historischen Sorten. Sie zeigt sich im Weinberg deutlich robuster gegenüber Rebkrankheiten und veränderten klimatischen Bedingungen! Der Anbau dieser Sorte ist für uns Herzenssache und logische Konsequenz in unserem Streben nach einem maximal nachhaltigen Weinbau.

PREISLISTEN-NR.
85

REBSORTE
Laurot Rotwein

KLASSIFIKATION
Green Vibes

INHALT
750 ml

ALKOHOL
13,0 % vol

SÄURE
5,8 g/l

RETSÜSSE
5,6 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI
24,1 g/l

ABFÜLLDATUM
18. April 2023

A.P.NR
516035902623

EAN
0745114434807

EAN-VERPACKUNG
0745114434814

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.

