



**St.Laurent**  
trocken \*\*

Ausbau:

nach der Traditionellen Maischegärung in Bütten (7-21 Tage)  
reifte dieser trockene Sankt Laurent in gebrauchten Barriquefässern und Stückfässern

Bodenart:

Lösslehm mit Kalk

Löss ist ein Sediment aus der Urzeit und besteht aus Quarzkörnern, kalkigen Bruchstücken, Glimmer- und Lehmteilchen (Mineralstaub), das vorwiegend Westwinde nach den Eiszeiten an die Seitentäler größerer Flüsse (hier: Rhein) wehten.

Weine vom Lössboden zeichnen sich durch Ihre Vollmundigkeit und Eleganz aus.  
Sie sind mit Kraft, Saft und einer fruchtig-feinen, nie schweren Art ausgestattet.

Weinbeschreibung:

Dieser würzige St. Laurent duftet nach vollreifen Kirschen, Cassis, Gewürzen und schönen Schokoladen- Eichenholztönen. Im Geschmack saftig, vollmundig; wieder viel Kirsche, etwas Schokolade; mit feinen Taninen eingebettet passt er zu vielen Essensvariationen (Lamm, Rind, Gans)

Empfohlene Trinktemperatur:

15-18 °C