



RÈSERVE St. Laurent

Ausbau:

nach der traditionellen Maischegärung in Bütten (12-20 Tage)
reifte dieser St. Laurent 15 Monate in neuen französischen Barriquefässern.

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:

Dunkles Rubinrot. Feiner Duft mit viel süßlicher, reifer Frucht von dunklen Kirschen
und Pflaumen, untermalt von hochwertigen Eichennoten; dazu etwas Zartbitterschokolade.

Der sortentypische Säurebiss verleiht diesem komplexen, vielschichtigen St. Laurent
eine schöne Eleganz und Lagerfähigkeit.

Empfohlene Trinktemperatur:

15-18 °C