



ST. LAURENT 2002

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Stahltank. Säureabbau und Lagerung in 50% neuen Barriques.

Beschreibung

Kräftiger, würziger St. Laurent mit saftigem Tannin und eleganter Frucht.

Speiseempfehlung

Geschmorte Gerichte, Käse, Wildgerichte.

Ernte 09.09.2002

Abfüllung 09.07.2003

Alkohol (Vol%) 12,5

Säure (g/Liter) 5,1

Restzucker (g/Liter) 1,8

Formate (in Liter) 0,75

Serviertemperatur 15°C

2002: Konzentriert, elegant – und rar

Ein trockener Winter leitete das Jahr ein, Regen fiel nur selten – dafür genau zum richtigen Zeitpunkt. Die Vegetation verlief insgesamt ruhig, geprägt von eher trockenen Bedingungen, die den Reben einiges abverlangten.

Das Ergebnis waren kleine, konzentrierte Beeren mit dichter Struktur. Die Erträge fielen sehr gering aus, doch die Qualität war überzeugend.

2002 brachte elegante, zugleich kraftvolle Weine mit Spannung und Tiefgang – ein Jahrgang, der durch seine Klarheit und Präzision in Erinnerung bleibt.

Biodynamisch

Vegan

