



## ST. LAURENT 2003

### 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.

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| <b>Ernte</b>                | 29.08.2003 |
| <b>Abfüllung</b>            | 26.08.2004 |
| <b>Alkohol (Vol%)</b>       | 13,0       |
| <b>Säure (g/Liter)</b>      | 5,1        |
| <b>Restzucker (g/Liter)</b> | 2,4        |
| <b>Formate (in Liter)</b>   | 0,75       |
| <b>Serviertemperatur</b>    | 15°C       |

### 2003: Heiß, früh – und kraftvoll

2003 zählt zu den klassischen Hitzejahren. Nach einem noch kühlen Winter setzte ab dem Austrieb eine lange Phase mit großer Hitze und Trockenheit ein.

Die Ernte begann bereits in der dritten Augustwoche – eine der frühesten überhaupt. Die Erträge waren gering, das Traubenmaterial konzentriert und vollreif.

Der Jahrgang brachte fleischige, kräftige und üppige Weine hervor, die dennoch nicht an Spannung verloren haben. Besonders die Pinot Noirs zeigten eine überraschende Frische und Eleganz.

2003 steht für Dichte, Ausdruck und Reife.

**Biodynamisch**  
**Vegan**

