



ST. LAURENT 2005

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Stahltank. Säureabbau und Lagerung in Barriques. (2. Befüllung)

Beschreibung

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

Speiseempfehlung

Geschmorte Gerichte, Käse, Wildgerichte.

Ernte 01.10.2005

Abfüllung 10.08.2006

Alkohol (Vol%) 12,5

Säure (g/Liter) 5,2

Restzucker (g/Liter) 0,8

Formate (in Liter) 0,75

Serviertemperatur 15°C

2005: Ein Jahr voller Herausforderungen – und ein Wendepunkt

Ein schneereicher Winter und ein später Austrieb führten in ein Jahr, das von hoher Luftfeuchtigkeit und intensiven Niederschlägen geprägt war.

Besonders Ende August und Anfang September fielen außergewöhnlich starke Regenmengen, die die Ernte massiv beeinträchtigten. Durch die extrem strengen Selektionen mussten wir bis zu 80% der Trauben wegwerfen. Die Qualität in den verbleibenden Partien, vor allem im klassischen Bereich und beim Pinot Noir, war erfreulich, dennoch verzichteten wir auf das gesamte Top-Segment. Ungerberg, Altenberg, Spiegel und auch Panobile wurden 2005 nicht gefüllt.

Die Erfahrungen dieses Jahres gaben den Anstoß für unseren Schritt in Richtung biodynamischer Bewirtschaftung.

Biodynamisch Vegan

