



ST. LAURENT 2007

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Stahltank. Säureabbau und Lagerung in Barriques. (3. Befüllung)

Beschreibung

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

Speiseempfehlung

Geschmorte Gerichte, Käse, Wildgerichte.

Ernte 03.09.2007

Abfüllung 12.06.2008

Alkohol (Vol%) 12,5

Säure (g/Liter) 4,9

Restzucker (g/Liter) 1,9

Formate (in Liter) 0,75

Serviertemperatur 15°C

2007: Früh, trocken und beeindruckend tiefgründig

Ein milder Winter leitete das Jahr ein, gefolgt von einer außergewöhnlich frühen Blüte im Mai. Danach dominierte Trockenheit – Regen blieb über weite Strecken aus.

Die Arbeit im Weingarten gestaltete sich dadurch unkompliziert, erforderte aber genaues Beobachten der Reben. Dank unserer konsequenten Ertragsreduktion konnten die Rebstöcke den Trockenstress gut ausgleichen.

Die Ernte begann bereits im August – eine der frühesten überhaupt – doch die Reifezeit betrug mindestens 100 Tage von der Blüte bis zur Ernte. Das Traubenmaterial war konzentriert und in perfektem Zustand. Der Jahrgang brachte würzige, tiefgründige Weine mit großem Lagerpotenzial hervor – besonders der Blaufränkisch überzeugte mit außergewöhnlicher Qualität.

Biodynamisch Vegan

