



ST. LAURENT 2013

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Stahltank. Säureabbau und Lagerung in Barriques. (4. Befüllung)

Beschreibung

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

Speiseempfehlung

Geschmorte Gerichte, Käse, Wildgerichte.

Ernte 23.09.2013

Abfüllung 01.09.2014

Alkohol (Vol%) 12,5

Säure (g/Liter) 5,2

Restzucker (g/Liter) 1,0

Formate (in Liter) 0,75

Serviertemperatur 15°C

2013: Zwischen Regen und Hitze

Nach einem milden Winter war das Frühjahr bis weit in den Juni hinein ungewöhnlich kalt und nass. Intensive Regenphasen prägten die erste Hälfte des Jahres und verzögerten den Vegetationsverlauf deutlich.

Ab Mitte Juni folgte ein abrupter Wetterumschwung: Es wurde heiß und trocken, so extrem wie selten zuvor. Zum ersten Mal wurden bei uns 40 Grad gemessen. Diese Phase hielt bis Ende August an, bevor erste Niederschläge einsetzten. Trotz dieser Gegensätze präsentierte sich die Lese stabil.

Die Trauben waren gesund und erstaunlich balanciert – ohne Hitzecharakter. Der Jahrgang brachte strukturierte, würzige Weine mit klarer Eleganz und bemerkenswerter Tiefe hervor. 2013 zeigt großes Lagerpotenzial.

**Biodynamisch
Vegan**

