



ST. LAURENT 2016

PARKER 88 Punkte
FALSTAFF 91 Punkte

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 14.09.2016
Abfüllung 27.02.2018
Alkohol (Vol%) 12,5
Säure (g/Liter) 5,4
Restzucker (g/Liter) 1,0
Formate (in Liter) 0,75
Serviertemperatur 15°C

2016: Zählt zu den großen Jahrgängen

Die hohe physiologische Reife und die niedrigeren pH-Werte garantieren hohes Lagerpotenzial und damit über viele Jahre Trinkfreude.

Die Vegetationsphase startete sehr früh – bereits im März begann der Austrieb. Spätfrost fügte vor allem in den ebenen Lagen am Heideboden den Weingärten schwere Schäden zu. Glücklicherweise blieben die Toplagen verschont, da die eiskalte Luft durch die Hanglagen abfließen konnte. Ein niederschlagsreiches Jahr, wir hatten von Juni bis Ende Juli immer wieder ausreichend Regen. Dadurch konnten die Reben ausreichend Nährstoffe aufnehmen und die Trauben viele Extraktstoffe einlagern.

August und September waren trocken und warm mit kühlen Nächten, sodass die Trauben perfekt ausreifen konnten. Da es nicht zu heiß wurde, konnten auch die Weißweinsorten und unser Pinot Noir animierende Frische und Frucht aufbauen.

**Biodynamisch
Vegan**

