

ST. LAURENT 2017

A LA CARTE

92 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Stahltank. Säureabbau und Lagerung in Barriques.

Beschreibung

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

Speiseempfehlung

Geschmorte Gerichte, Käse, Wildgerichte.

| | |
|-----------------------------|------------|
| Ernte | 12.09.2017 |
| Abfüllung | 19.11.2018 |
| Alkohol (Vol%) | 12,0 |
| Säure (g/Liter) | 5,1 |
| Restzucker (g/Liter) | 1,2 |
| Formate (in Liter) | 0,75 |
| Serviertemperatur | 15°C |

2017: Ein bewegtes Jahr

Es begann mit einem sehr milden Winter und einem frühen Austrieb im März. Drohende Spätfrostschäden konnten wir gemeinsam mit Kollegen mit Räuchern im Weingarten abwehren. Der Rauch verhinderte, dass in den frühen Morgenstunden die schlagartige Erwärmung durch die Sonne die Zellkerne der gefrorenen Trauben schädigt. Der Jahresverlauf war von Trockenheit und Hitze geprägt. Hier halfen uns wieder die lehmigen Böden mit ihrem hohen Wasserspeicherpotenzial. So konnten die Reben über längere Zeit versorgt werden. Mitte August begannen die Nächte etwas kühler zu werden. Dies brachte Frucht und Eleganz. Die Lese begann Ende August mit gesunden, vollreifen Trauben – wegen der Trockenheit zwar in etwas geringeren Mengen, dafür aber in bester Qualität.

Biodynamisch
Vegan

