



ST. LAURENT 2020

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 11 Tage Maischekontakt, 17 Monate gelagert in gebrauchten Barriquefässern.

Beschreibung

Rotbeeriger St. Laurent mit feiner Würze, schöne Tanninstruktur, sehr sortentypisch.

Speiseempfehlung

Geschmorte Gerichte, Käse, Wildgerichte.

Ernte	17.09.2020
Abfüllung	22.03.2022
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	5,1
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2020: Eleganz und Struktur

Nach einem extrem trockenen Winter hatten wir erneut einen sehr frühen Austrieb. Auch die erste Vegetationsphase war von Trockenheit geprägt. Erst Ende Mai kamen die langersehten Niederschläge.

Der Sommer hingegen war nicht zu heiß mit regelmäßigen Niederschlägen. Durch die biodynamische Bewirtschaftung kamen die Reben mit diesen speziellen Anforderungen sehr gut zurecht.

Die Ernte begann in der zweiten Septemberwoche bei sehr guten Bedingungen. Wir hatten warme Tage und kühlere Nächte, wodurch die Frucht und Eleganz sich schön ausprägen konnten.

Bio
Vegan

