



ST. LAURENT 2022

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 11 Tage Maischekontakt, 9 Monate gelagert in gebrauchten Barriquefässern.

Beschreibung

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

Speiseempfehlung

Geschmorte Gerichte, Käse, Wildgerichte.

Ernte 16.09.2022

Abfüllung 29.06.2023

Alkohol (Vol%) 12,5

Säure (g/Liter) 5,2

Restzucker (g/Liter) 1,2

Formate (in Liter) 0,75

Serviertemperatur 15°C

2022: Schöne Frucht und gute Struktur

Das Jahr 2022 startete wie schon 2021 und 2020 mit einem sehr trockenen Winter ohne Niederschläge.

Durch die kühlen Temperaturen bis in den April verzögerte sich der Austrieb und somit hatten wir keine Probleme mit Spätfrost. Der erste ergiebige Regen kam zu Pfingsten, etwa 2 Wochen nach der Blüte. Danach hatten wir wieder heiße und trockene Bedingungen.

Im September begannen wir mit der Lese bei idealen Bedingungen. Warme Tage und kühle Nächte brachten eine schöne Frucht und gute Struktur.

Die Weißweine haben eine schöne Frische und zeigen sich sehr trinkfreudig.

Die Rotweine haben reife Gerbstoffe, eine schöne Saftigkeit und Eleganz.

Bio
Vegan

