



## St. Laurent 2019

### Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edeltank, 14 Tage Maischekontakt, 18 Monate gelagert in gebrauchten Barriquefässern.

### Beschreibung

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

### Speiseempfehlung

Geschmorte Gerichte, Käse, Wildgerichte.

<b>Ernte</b>	24. September 2019
<b>Abfüllung</b>	25. März 2021
<b>Alkohol (Vol%)</b>	12,5
<b>Säure (g/Liter)</b>	5.2
<b>Restzucker (g/Liter)</b>	1
<b>Formate (in Liter)</b>	0.75
<b>Serviertemperatur</b>	15 °C

### 2019: Perfekte Reife mit schöner Struktur und geringen Mengen.

Nach einem milden und trockenen Winter folgte ein früher Austrieb. März und April waren überdurchschnittlich warm. Der Mai brachte uns endlich den langersehnten Regen und die kühlen Temperaturen, die die Vegetation etwas verlangsamen ließ. Ab Juni war der Jahresverlauf dann wieder von Hitze und Trockenheit geprägt. Durch die lehmigen Böden wurden die Reben dennoch gut mit Wasser versorgt. Ab Mitte August wurden die Nächte schon etwas kühler und der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht brachte viel Struktur und Eleganz in die Weine. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit gesunden und perfekten Trauben.

**Bio  
Vegan**

