

# Ried Frauenfeld

## St. Laurent 2021 BIO

Nicht viele Orte eignen sich für den Anbau von St. Laurent-Reben: Sie brauchen warme Lagen, um die volle physiologische Reife zu erreichen, aber diese sollten gut belüftet sein, um die dünnen Beerenhäute nach Regenfällen zu trocknen. Um den Wuchs der Rebe zu begrenzen und die Qualität der Trauben zu fördern sollten die Böden auch karg sein. All diese Voraussetzungen sind im südlichen Teil der Thermenregion gegeben, wo die Böden aus kalkreichen Gletscherablagerungen bestehen und die Herbsttage lang sind, so dass wir bei optimaler Reife – natürlich von Hand – ernten können.



- Rebalter die ältesten Reben sind über 40 Jahre alt
- Boden Dünne Braunerdeauflage, darunter tiefgründiger Unterboden aus kalkreichen Gletscherablagerungen
- Erziehung Doppelter Strecker/Guyot
- Ertrag 35 hl/ha
- Lese 6. Oktober
- Im Keller Selektive Handlese, Fermentation mit 20% ganzen Trauben in Stockinger Holzgärständern, Ausbau für 14 Monate in 225 l Barriques (hauptsächl. französisches Holz, 50 % neu), kompletter biologischer Säureabbau
- Trinkreife von 2023 bis 2038
- Speiseempfehlung Die Säurestruktur des Weines und seine dichteren Tannine harmonisieren sehr gut mit reichhaltigeren Gerichten wie Eintöpfen, Wild oder Pilzgerichten
- Service Rotwein- oder Burgunderglas empfohlen  
Leicht gekühlt bei etwa 14-15°C servieren  
Lagerung an einem dunklen Ort bei 12°C
- Aus der Presse „...Reife dunkle Waldbeeren, zarte Kräuterwürze, süße Herzkirschen klingen an, ein facettenreiches Bukett. Saftig, elegant, frische Kirschen, feine Tannine, lebendig, bereits gut entwickelt, bleibt haften, verfügt über Frische und Potenzial.“ Peter Moser, falstaff, 94 P.



### INFO-Box

Alkohol	13,0% vol.
Säure	5,5 g/l
Restzucker	1,0 g/l

