

Thermenregion
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. Aber wenn die Bedingungen stimmen wird der Winzer mit einem Wein belohnt, der sanfte Tannine, eine Säurestruktur die gut zu Speisen passt und dunkle Beerenaromen kombiniert. Außerdem ist die Sorte zurückhaltend in der Zuckerproduktion ohne aber Kompromisse bei den Aromen einzugehen, sodass der potenzielle natürliche Alkoholgehalt selten höher als 13,5 % vol ist.



Rebalter 5 - 30 Jahre

Boden Dünne Braunerdeauflage, darunter tiefgründiger Unterboden aus kalkreichen Gletscherablagerungen

Erziehung Doppelter Strecker/Guyot

Ertrag 37 hl/ha

Lese Mehrere Durchgänge in der ersten Oktoberhälfte

Im Keller Selektive Handlese, Fermentation und Mazeration bei bis zu 30° C für 15 Tage, Ausbau in großen Holzfässern für 14 Monate, vollständiger biologischer Säureabbau

Trinkreife von 2023 bis 2029

Speiseempfehlung Die Säurestruktur des Weines und seine dichteren Tannine harmonieren sehr gut mit reichhaltigeren Gerichten wie **Eintöpfen, Wild oder Pilzgerichte**

Service Universal- oder Rotweinglas empfohlen
Leicht gekühlt bei etwa 14-15°C servieren
Lagerung an einem dunklen Ort bei 12°C

Aus der Presse „[...] Nuancen von frischen Zwetschken, rote Herzkirschen, kandierte Orangenzesten. Saftig, elegant, mineralisch, rotbeerige Nuancen, feine Tannine, salzig im Abgang, gute Länge.“ Peter Moser, falstaff, 92 Punkte

INFO-Box

Alkohol 13% vol.
Säure 5,6 g/l
Restzucker 1,0 g/l

