

## 2012 ST. LAURENT TROCKEN



### Weinberg

Die Trauben stammen von einer 16 Jahre alten Anlage in der von Löss über Kalkstein geprägten Lage Appenheimer Drosselborn. Exposition: Leichte Hanglage mit Südwestausrichtung.

### Vinifikation

Selektive Lese der Trauben von Hand. Nach Entrappen der Trauben vergären die Beeren mit wilden Hefen in offenen Bütten. Das Unterstoßen der Maische erfolgt ausschließlich von Hand. Nach der Gärung reift der Wein für 12 Monate im großen Eichenholzfass und wird anschließend unfiltriert abgefüllt.

### Degustationsnotiz

Leuchtendes tiefes Rot in der Farbe. In der Nase reife Waldfrüchte, Sauerkirschen und feurige Aromen von schwarzem Pfeffer. Lang am Gaumen mit frischer Frucht und viel Kraft. Reife, kernige Tannine im Abgang.

### Analyse

Rebsorte: St. Laurent - Qualitätswein, Rheinhessen

Alkohol: 12,5 % vol

Restzucker: 0,4 g/l

Säure: 5,1 g/l

### Trinkempfehlung

Ideal bei 14-16° C

Der Rote zum Wild, aber auch zu deftigen Pastagerichten und Käse.