



<u>Sorte:</u>	<b>St. Laurent trocken im Barrique gereift</b>
<u>Anbaugebiet :</u>	Pfalz
<u>Lage:</u>	Freinsheimer Schwarzes Kreuz
<u>Boden:</u>	Kalk, lehmiger Sand
<u>Ertrag:</u>	2100l/ha
<u>vorhandener Alkohol:</u>	13,16 % Vol.
<u>Restzucker:</u>	0,4 g/l
<u>Säure:</u>	5,4 g/l
<u>Vinifizierung:</u>	ausgedünntes und selektiertes Lesegut gestaffelte Handlese 3 Wochen Maischegärung 18 Monate im Barrique gereift
<u>Weinbeschreibung:</u>	Kraftstrotzender und dennoch eleganter Rotwein. In der Nase wilde Aromen nach Beeren und Gewürzen. Ein voller Wein mit feinem Geschmack nach reifen Waldbeeren und schön eingebundenen Holznoten. Frische, schmelzige Noten am Gaumen. Weiche aber intensive Tannine geben dem Rotwein dann ein langes Finale.
<u>Trinktemperatur:</u>	18°C
<u>Essensempfehlung:</u>	Roastbeef, Fondue bourguignonne, Ossobuco, gebratene Wachteln