



<u>Sorte:</u>	St. Laurent trocken Halde
<u>Anbaugebiet :</u>	Pfalz
<u>Lage:</u>	Weisenheimer Halde
<u>Boden:</u>	Kalk, lehmiger Sand
<u>Ertrag:</u>	2800l/ha
<u>vorhandener Alkohol:</u>	12,97 % Vol.
<u>Restzucker:</u>	0,3 g/l
<u>Säure:</u>	5,7 g/l
<u>Vinifizierung:</u>	ausgedünntes und selektiertes Lesegut Handlese 3 Wochen Maischegärung 12 Monate im großen Holzfass gereift 8% Barriqueausbau
<u>Weinbeschreibung:</u>	Kraftstrotzender und dennoch eleganter Rotwein. In der Nase wilde Aromen nach Beeren, Zwetschgen und etwas Schokolade. Ein voller Wein mit feinem Geschmack nach reifen Waldbeeren. Frische, schmelzige Noten und eine feine Säure am Gaumen. Weiche aber intensive Tannine geben dem Rotwein dann ein langes Finale.
<u>Trinktemperatur:</u>	18°C
<u>Speiseempfehlung:</u>	Roastbeef Fondue bourguignonne Kalbsfilet auf rohem Spargelsalat gebratene Wachteln Ossobuco