



<u>type:</u>	St. Laurent trocken im Barrique gereift
<u>growing region:</u>	Pfalz Freinsheimer Schwarzes Kreuz
<u>soil profile:</u>	chalk, loamy sand
<u>yield:</u>	2100l/ha
<u>alcoholic level:</u>	13,16 % Vol.
<u>residual sugar:</u>	0,4 g/l
<u>acidity:</u>	5,4 g/l
<u>vinification:</u>	selected grapes graduated manual harvest 3 weeks must fermentation 15 months matured in barrique
<u>winedescription:</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>drink temperature:</u>	18°C
<u>food recommendation:</u>	Roastbeef, Fondue bourguignonne, Ossobuco, gebratene Wachteln