



Vom Stein Sankt Laurent 2013

| | |
|--|--|
| Rebsorte | Sankt Laurent |
| Herkunft und Boden | von der Parzelle „Vom Stein“ in Frauenkirchen Es ist die älteste Weinlage der Gemeinde Frauenkirchen; trocken und frostsicher, windig. Kieselsteinboden mit mittlerem Kalkgehalt und hohem Gehalt an Quarz, der Oberboden ist leicht und durchlässig, sehr warm und trocken. |
| Alter der Rebstöcke Erntezeit | bis zu 40 Jahre im September 2013, von Hand gepflückt |
| Gärung | Die Vergärung erfolgt traditionell mit den Schalen, um die Farbstoffe und das Tannin auszulaugen, nach etwa drei Wochen wird der junge Wein in kleine Eichenfässer umgezogen und die Säure auf biologischem Weg abgebaut. |
| Ausbau | Der Ausbau erfolgt in kleinen barrique Eichenfässern für 18 Monate, danach weitere 2 Monate im Tank, dadurch erreicht der Wein Stabilität für die Flaschenfüllung. Nach der Füllung reift der Wein weitere 18 Monate auf Flasche im Weingut. |
| Alkohol | 12,9 % Vol. |
| Restzucker | 1,2 g/l |
| Säure | 5,3 g/l |
| Beschreibung | dunkles Rubinrot, in der Nase Anklänge von Himbeeren und Schlehdorn unterlegt mit zart rauchigen Noten, am Gaumen Brombeeren und etwas Himbeeren mit erfrischendem Geschmack, rauchig, sehr kernig und fest mit feiner Gerbsäure, belebender Abgang, wirkt in keiner Phase zu üppig, immer sehr fein |
| Optimale Trinkreife | 2020 – 2035 bei guter Lagerung (12 - 14 Grad C) |
| Speisempfehlung | passt hervorragend zu Risotto mit Pilzen oder Trüffel, sowie zu kräftigen Speisen wie Wild und Lamm |
| Trinktemperatur | Der Wein sollte nicht zu warm genossen werden, wir empfehlen 16 - 18 Grad C für die optimale Entfaltung der feinen Aromen. |