



Vom Stein Sankt Laurent 2016

| | |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rebsorte | Sankt Laurent |
| Herkunft und Boden | von der Lage „Vom Stein“ in Frauenkirchen Es ist die älteste Weinlage der Gemeinde Frauenkirchen. 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 41 Jahre im September 2016, 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 24 Monate. Dadurch erreicht der Wein Stabilität für die Flaschenfüllung. Nach der Füllung reift der Wein weitere 15 Monate im Weingut |
| Alkohol Restzucker Säure | 13,3 % Vol. 1,0 g/l 5,6 g/l |
| Beschreibung | intensives Rubinrot mit dunklem Kern, in der Nase reife Himbeeren mit dunklen Brombeeren und Anklänge von getrockneten Früchten, vollmundig am Gaumen unterlegt mit feiner Gerbsäure und leicht rauchiger Note, fein und elegant in jeder Phase |
| Optimale Trinkreife | 2025 – 2035 bei guter Lagerung (12 - 14 Grad C) |
| Speisenempfehlung | 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. |