



## 2012 ST. Laurent Rotwein trocken

Ap. Nr. 3 560 031 16 14

Bestellnr. 16-14



Kategorie: Gutweine,  
graue Kapsel



**Weinberg:** In der Kiesgrube Thörnicher Schießlay, Flachlage

**Weinbau:** 2m Zeilenabstand, 1m Stockabstand, Entblätterung der Traubenzone, Vorlese überreifer Trauben

**Boden:** Kiessedimente mit geringem Braunerdeanteil

**Ertrag:** ca. 55hl/ha

**Ernte:** Ende Oktober 2012

**Trauben:** sehr gesunde, Trauben, 85°Oe. Schöne Reife, sehr gesundes Erntegut, sehr aromatisch, ohne Fäulnis

**Pressung:** Entrappen, dann Maischestandzeit 28 Tage

**Ausbau:** Maischegärung über 28 Tage Hefelager bis Februar 2013, dann weiterer Ausbau im Barrique-Fass bis zum Sommer 2014

**Abfüllung:** Juli 2014

**Analyse:** 12,5% alc / 1g/l Rz/ 5,3g/l Säure

### **Beschreibung:**

Den St. Laurent als an der Mosel heimisch zu bezeichnen wäre sicherlich vermessen, die spezielle Weinbergsituation und das derzeitige Klima in der Region sind dem Anbau aber zuträglich. Fülle, Charakter, Vielschichtigkeit, Klarheit sind unsere Ansprüche an diesen sicherlich etwas exotischen aber durchaus passenden Vertreter.

