

# SANKT-LAURENT ROTWEIN TROCKEN

2022



Im Mund etwas Rumtopf, dazu reife und getrocknete, eingelegte und eingemachte Beeren, kräuterwürzig, hat Kraft und Substanz, passende Tannine, harmonischer Abgang.

#### **TERROIR**

Gut wasserdurchlässige Auflage auf dichtem, schwerem Grund lehmige Sande, tertiäre Sande, vereinzelt Tonlager. Ertrag 45hl/ha.

#### **VINIFIKATION**

Handlese, 10 Tage Maischegärung, biologischer Säureabbau, 11 Monate Holzfasslager, 3 Monate Flaschenreife. Abfüllung im Juni.

#### **EMPFEHLUNG**

Zu Wildgerichten oder Fleisch mit dunklen, kräftigen Soßen.

Ideale Trinktemperatur 18°C.

## HERKUNFT

Freinsheim

#### **ANALYSE**

A 14,04 %VOL · S 6,6 G/L · RZ 2,5 G/L

### ALLERGENHINWEIS

Sulfite

