

Ried Frauenfeld

St. Laurent 2020 BIO

Nicht viele Orte eignen sich für den Anbau von St. Laurent-Reben: Sie brauchen warme Lagen, um die volle physiologische Reife zu erreichen, aber diese sollten gut belüftet sein, um die dünnen Beerenhäute nach Regenfällen zu trocknen. Um den Wuchs der Rebe zu begrenzen und die Qualität der Trauben zu fördern sollten die Böden auch karg sein. All diese Voraussetzungen sind im südlichen Teil der Thermenregion gegeben, wo die Böden aus kalkreichen Gletscherablagerungen bestehen und die Herbsttage lang sind, so dass wir bei optimaler Reife – natürlich von Hand – ernten können.



- Rebalter** die ältesten Reben sind über 40 Jahre alt
- Boden** Dünne Braunerdeauflage, darunter tiefgründiger Unterboden aus kalkreichen Gletscherablagerungen
- Erziehung** Doppelter Strecker/Guyot
- Ertrag** 35 hl/ha
- Lese** 2. und 10. Oktober
- Im Keller** Selektive Handlese, Fermentation mit 20% ganzen Trauben in Stockinger Holzgärständen, Ausbau für 14 Monate in 225 l Barriques (hauptsächl. französisches Holz, 50 % neu), kompletter biologischer Säureabbau
- Trinkreife** von 2023 bis 2038
- Speiseempfehlung** Die Säurestruktur des Weines und seine dichteren Tannine harmonieren sehr gut mit reichhaltigeren Gerichten wie Eintöpfen, Wild oder Pilzgerichte
- Service** Rotwein- oder Burgunderglas empfohlen
Leicht gekühlt bei etwa 14-15 °C servieren
Lagerung an einem dunklen Ort bei 12 °C
- Aus der Presse** „... Zart nach Edelholz und Vanille, feine rote Waldbeeren, süße Tabakwürze. Saftig, rotbeerige Noten, frische Kirschen, lebendige Säurestruktur, mineralisch-salzig im Abgang, ein facettenreicher Speisenbegleiter.“ Peter Mosser, falstaff, 93 P.

INFO-Box

Alkohol	13,0% vol.
Säure	5,0 g/l
Restzucker	1,0 g/l

