

## ST. LAURENT HALBTROCKEN "Sand" 2021



### BODEN UND TERROIR

Sandböden werden als "leichte Böden" oder auch als "hitze Böden" bezeichnet. Sie sind Gemische aus Quarz, verschiedenen Mineralien wie z.B. Feldspaten und Glimmer sowie Gesteinsbruchstücken in unterschiedlichen Anteilen. Es gibt kaum Probleme mit der Bearbeitung. Trotz kaum vorhandener Strukturbildung sind genügend große Hohlräume vorhanden.

### REBSORTE

St. Laurent

### JAHRGANG 2021

Eine Vegetationsperiode mit Höhen und Tiefen: Das Weinjahr 2021 gestaltete sich für uns im Weinberg durch den erhöhten Niederschlag extrem arbeitsintensiv. Der Erntebeginn war dann auch deutlich später im Vergleich zu anderen Jahren wodurch sich in der längeren Vegetationsperiode die Aromastoffe in den Trauben besonders gut ausbilden konnten. Die Weine aus 2021 sind frisch, fruchtig, schon früh antrinkbar und moderat im Alkohol.

### BESCHREIBUNG

In der Nase dominieren Schwarzkirsche, Schattenmorellen, Himbeeren und eine zarte Joghurtnote. Am Gaumen vermählt sie sich mit zurückhaltender Säure und Kirscharoma zu einem sehr fruchtigen Wein.

### ERNTE

Maschinelle Ernte nach vorheriger Negativselektion

### GÄRUNG

ca. 30 Tage  
Maischestandzeit, Gärung bei 28-30° C

### AUSBAU

Edelstahltank

### ALKOHOL

13,0 % vol.

### SÄURE

6,4 g/l

### RESTZUCKER

6,7 g/l

### SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Wein passt ideal zu Entenbraten mit Sauerkirschoße, gebratener Entenbrust mit Granatapfeloße, Spareribs vom Grill und Wildscheingulasch

### TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2031 bei einer optimalen Serviertemperatur von 16° bis 18° C