



## Vom Stein Sankt Laurent 2009

<b>Rebsorte</b>	Sankt Laurent
<b>Herkunft und Boden</b>	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.
<b>Alter der Rebstöcke</b>	bis zu 37 Jahre
<b>Erntezeit</b>	im September 2009, von Hand gepflückt
<b>Gärung</b>	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.
<b>Ausbau</b>	Der Ausbau erfolgt in kleinen barrique Eichenfässern für 18 Monate, danach weitere 6 Monate im großen Holzfass, dadurch erreicht der Wein Stabilität für die Flaschenfüllung. Nach der Füllung reift der Wein weitere 15 Monate im Weingut.
<b>Alkohol</b>	12,5 % Vol.
<b>Restzucker</b>	1,3 g/l
<b>Säure</b>	6,0 g/l
<b>Beschreibung</b>	dunkles Karminrot in der Farbe, in der Nase Tabak und Zedernholz, etwas Brombeeren, am Gaumen würzig, Geschmack nach Gewürznelken und Thymian, ein reichhaltiger, charaktvoller Wein mit lebendigem Abgang
<b>Optimale Trinkreife</b>	2016 – 2025 bei guter Lagerung (12 - 14 Grad C)
<b>Speisenempfehlung</b>	passt hervorragend zu Risotto mit Pilzen oder Trüffel, sowie zu kräftigen Speisen wie Wild und Lamm
<b>Trinktemperatur</b>	Der Wein sollte nicht zu warm genossen werden, wir empfehlen 16 - 18 Grad C für die optimale Entfaltung der feinen Aromen.