



Vom Stein Sankt Laurent 2011

Rebsorte	Sankt Laurent
Herkunft und Boden	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.
Alter der Rebstöcke	bis zu 39 Jahre
Erntezeit	im September 2011, von Hand gepflückt
Gärung	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.
Ausbau	Der Ausbau erfolgt in kleinen barrique Eichenfässern für 12 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.
Alkohol	12,9 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	4,8 g/l
Beschreibung	Rubinrot mit dunklem Kern, in der Nase zart rauchige Noten mit Impressionen von Pflaumen, Nuancen von Schokolade, am Gaumen Brombeeren, etwas Himbeeren und Waldbeeren mit erfrischendem Geschmack, rauchig, feines Tannin, belebender Abgang
Optimale Trinkreife	2016 – 2025 bei guter Lagerung (12 - 14 Grad C)
Speisempfehlung	passt hervorragend zu Risotto mit Pilzen oder Trüffel, sowie zu kräftigen Speisen wie Wild und Lamm
Trinktemperatur	Der Wein sollte nicht zu warm genossen werden, wir empfehlen 16 - 18 Grad C für die optimale Entfaltung der feinen Aromen.