



Vom Stein Sankt Laurent 2015

Rebsorte	Sankt Laurent
Herkunft und Boden	von der Parzelle „Vom Stein“ in Frauenkirchen Es ist die älteste Weinlage der Gemeinde Frauenkirchen, ein kleiner Hügel nordwestlich von Frauenkirchen; trocken und frostsicher, windig. Kieselsteinboden mit mittlerem Kalkgehalt und hohem Gehalt an Quarz, der Oberboden ist leicht und durchlässig, sehr warm und trocken.
Alter der Rebstöcke Erntezeit	bis zu 43 Jahre im September 2015, 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 22 Monate. Dadurch erreicht der Wein Stabilität für die Flaschenfüllung. Nach der Füllung reift der Wein weitere 15 Monate im Weingut
Alkohol	12,7 % Vol.
Restzucker	1,3 g/l
Säure	5,2 g/l
Beschreibung	Dunkles Granatrot, rauchig, Thymian, Orangenschalen, leichte Kaffeernote extreme, intensive Würze, reife Himbeeren, Gewürzstrauch, dunkle Kirschen, weich und fein, lang anhaltend und elegant
Optimale Trinkreife	2025 – 2030 bei guter Lagerung (12 - 14 Grad C)
Speisenempfehlung	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.