



Vom Stein Sankt Laurent 2016

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 Erntezeit	bis zu 41 Jahre im September 2016, 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 24 Monate. Dadurch erreicht der Wein Stabilität für die Flaschenfüllung. Nach der Füllung reift der Wein weitere 15 Monate im Weingut
Alkohol Restzucker Säure	13,3 % Vol. 1,0 g/l 5,6 g/l
Beschreibung	intensives Rubinrot mit dunklem Kern, in der Nase reife Himbeeren mit dunklen Brombeeren und Anklänge von getrockneten Früchten, vollmundig am Gaumen unterlegt mit feiner Gerbsäure und leicht rauchiger Note, fein und elegant in jeder Phase
Optimale Trinkreife	2025 – 2035 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.