WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Villa Heynburg

St. Laurent Réserve

Qualitätswein trocken

Die Krönung besonderer Jahrgänge für erlesenen Weingenuss.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2019
Rebsorte:	St. Laurent
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	13,5 % Vol.
Restzucker:	2,2 g/l
Säure:	5,5 g/l
Trinktemperatur:	16 – 20 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Der St. Laurent ist der unbekannte Verwandte und fühlt sich unter den vielen Spätburgundern rund um den Dasenstein fast ein wenig einsam und vergessen. Ganz wie das verstoßene Burgfräulein. Er kann jedoch genauso gut auf sich aufmerksam machen, indem er viele Spätburgunder Liebhaber mit seiner tiefroten Farbe besticht und gleichzeitig mit seiner Kraft und Harmonie ein überraschendes und hochwertiges Genusserlebnis bietet.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in dunklem Granatrot; intensive Nase von Schwarzkirsche gepaart mit Vanilletönen und einem Touch Kaffee und Schokolade; am Gaumen vollmundige Kirschfrucht im Zusammenspiel mit Noten von Kaffee und Schokolade; spürbare, reife Tannine, gut eingebunden in einen kraftvoller Körper; dicht und komplex mit feinen Röstaromen im Nachhall. Eine Rarität mit besonderer Klasse.

Speiseempfehlung

Wildgerichte, Fleischgerichte, Entenbrust, provenzalisches Ratatouille, Pasteten, Käse

Rebsorte

WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

St. Laurent ist eine Nischensorte, welche in Deutschland und Österreich im kleinen Umfang angebaut wird. Während St. Laurent im Standard-Anbau recht belanglose Weine hervorbringt, zeigt diese Sorte bei strenger Ertragsreduzierung, bester Weinbergpflege und Ausbau im Barrique-Fass bestechende Rotweine, welche durch ihre tiefrote Farbe und ihr intensives Aroma überzeugt.

Weinausbau

Traubengut aus besonders ausgewählten und ertragsreduzierten Rebanlagen, selektive Handlese; lange Maischegärung über zwei Wochen im Holzgärständer, biologischer Säureabbau und Ausbau im Barriquefass.

Auszeichnungen

Goldmedaille
Landesweinprämierung Baden

Goldmedaille
MUNDUS vini
The Grand International Wine Award