

grassl

SANKT LAURENT CLASSIC 2019

Großer, kleiner Bruder.

Der klassische Sankt Laurent ist sozusagen der kleine Bruder der Sankt Laurent Reserve, dennoch handelt es sich bei ihm um keinen kleinen Wein. Im Gegenteil. Stammen doch seine Trauben von bis zu 35-jährigen Reben ebenfalls aus herrlich sonnenexponierten, steinig-kalkigen Lagen, wie sie dieser anspruchsvollen Sorte sehr entgegenkommen. Übrigens: wenn Sie es nicht weitersagen, verraten wir ihnen ein Geheimnis. Was ihn so besonders „burgundig“ macht, sind 10% vom besten Pinot Noir, die laut Weingesetz gerade noch keine Cuvée aus ihm machen, aber ihm den letzten Schliff geben.



KOSTNOTIZ

Würziger Duft nach Wildkirschen, dunklen Holunderbeeren und Mandeln, burgundische Fruchtstellung, saftig und elegant mit finessenartiger Struktur, feinkörnige Tannine (-2025)

Feiner Begleiter zu dunklem Wildgeflügel (Ente, Gans, Fasan) und gebratenen Fleischspeisen mit zarter Würzung sowie reifen Käsesorten

Optimale Trinktemperatur: 16-18 °C

VINIFIKATION

Handlese und Selektion in zwei Selektionsschritten Ende September 2019. Kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern und Holzgärständern bei 28 - 30°C durch sanftes Unterstoßen und Überfluten des Tresterhutes, Maischestandzeit 12 - 17 Tage, anschließend Säureabbau in kleinen Holzfässern aus burgundischer Eiche und großen Holzgärständern, Klärung durch mehrmaliges Umziehen und Sedimentation, Reifung bis zur Abfüllung im August 2020.

DATEN

Cuvée von: 90% St. Laurent und 10% Pinot Noir
12,7 vol% alc./ 5,4 g/l Säure / 1,7 g RZ trocken

LAGE

Ried Aubühl und Scheibner, steinige, kalkreiche Donauschotterböden in windiger Ostexposition, 15 - 40 Jahre alte Rebstöcke

