

Weinpass



WEINGUT
EGON SCHMITT
AM NEUBERG 6
67098 BAD DÜRKHEIM
TELEFON 06322- 5830
TELEFAX 06322- 68899

INFO@WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE
WWW.WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE

2009 Sankt Laurent trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 51

Amtl. Prüfnr.: 516035902110

Vorhandener Alkohol: 13,0 %vol.

Fruchtsüße: 2,3 g/l

Fruchtsäuren: 4,8 g/l

Extrakt zuckerfrei: 27,7 g/l

empf. Trinktemperatur: 17-19 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2011-12



Allgemeines:

Der Sankt Laurent ist eine Rebe, die viele Ähnlichkeiten mit dem Spätburgunder aufweist. Im Vergleich sind seine Weine einen Hauch knackiger und fruchtiger als die "seines großen Bruders". Seinen Namen verdankt er seiner frühen Reife; die Beeren beginnen sich in guten Jahrgängen um den Sankt Laurentiustag (10. August) zu färben.

Weinausbau & Reifung:

Die frühe Reife des St. Laurent läutet in unserem Weingut meist die Zeit der Lese ein. Bereits Mitte September werden die Beeren in der Regel bei herrlichem Sonnenschein gelesen. Im Jahrgang 2009 konnten wir jedoch die Trauben bis in den Oktober hinein hängen lassen - als Ergebnis erhielten wir tiefschwarze und überaus fruchtige Beeren in bislang nicht gekannter Güte. Nach einer 3-wöchigen Gärung den großen traditionellen Bütten wird der Wein im Eichenholzfass ausgebaut. Dabei achten wir insbesondere auf den Erhalt der ausgeprägten Fruchtaromen und lagern diesen Wein daher meist "nur" in großen Fässern von über 1.000 Litern Inhalt und zu geringen Anteilen in bereits mehrjährig verwendeten Barriques.

Beschreibung des Geschmacks:

feine Kirscharomen, etwas rote Johannisbeeren. Im Hintergrund etwas Zedernholz und Veilchen. Für einen Sankt Laurent ausprägte, aber weiche Tanninstruktur, trotzdem nicht die Zunge "belegend". Animierend und frisch.

Trinkempfehlung:

zu Nudelgerichten und Antipasti, zu Grillabenden oder auch mal "einfach so" (im Sommer auch gerne leicht gekühlt)