

Weinexpertise

ST. LAURENT Turm trocken

Jahrgang: 2024

Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: St. Laurent

Optimale Serviertemperatur: 16 – 18° C

Verschluss: Naturkork

Restsüße: 4,6 g/l · Säure: 5,3 g/l · Alkohol: 13,5 %

Weinbeschreibung

Die St. Laurent-Rebe ist ein natürlicher Burgundersämling und hat Ihren Ursprung wahrscheinlich in Frankreich. Im 19. Jahrhundert kam Sie über das Elsass nach Deutschland. Einem Pfälzer Erhaltungszüchter ist es zu verdanken, dass die Rebsorte in Deutschland nicht ausgestorben ist und sogar wieder eine kleine Renaissance erlebt.

In unserer Turmlinie vergären wir ausschließlich gesunde und reife Trauben aus ertragsreduzierten Weinbergen. Nach der traditionellen Maischegärung bleibt der Wein ca. eine Woche auf der Beerenhaut, bevor er schonend abgepresst wird. Etwa zwei Drittel des Weins reift in gebrauchten Holzfässern, was ihm zusätzlich Struktur und Tiefe verleiht. Im Edelstahltank bleiben die fruchtigen Aromen erhalten. Tiefrot brilliert dieser Wein im Glas. In der Nase dominieren Wildkirsche, Zwetschgen und schwarze Johannisbeeren.

Am Gaumen präsentiert er sich kräftig mit Aromen nach Holunder, schwarze Kirschen und etwas Vanille. Die schön ausgewogene Tanninstruktur mit der milden Säurestruktur geben diesem Wein Fülle und Kraft. Der St. Laurent zeigt hier sein volles Potential und kann sich mit vielen namhaften Rotweinen durchaus messen.

Speiseempfehlung

Dieser St. Laurent passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten wie Lamm, Rind oder Wild. Auch zu geschmorten Speisen, Pilzgerichten oder reifem Hartkäse zeigt er seine Stärke.

