

Weinexpertise

St. Laurent feinherb



Jahrgang 2022

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: St. Laurent

Optimale Serviertemperatur: 16° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 14,4 g/l · Säure: 5,5 g/l · Alkohol: 12,0 %

Weinbeschreibung

Der St. Laurent kam im 19. Jahrhundert über das Elsass zu uns nach Deutschland. Er verdankt seinen Namen wahrscheinlich dem Heiligen St. Laurentius, der am 10. August seinen Gedenktag hat. Um diesen Termin verfärben sich die Trauben und die Beerenhäute werden weich. Einem Pfälzer Winzer und Erhaltungszüchter ist es zu verdanken, dass diese Rebsorte in der Pfalz nicht ausgestorben ist und sogar wieder eine kleine Renaissance erlebt hat. Mittlerweile kommt der St. Laurent in Deutschland wieder auf ca. 530 ha.

Unser St. Laurent erstrahlt im Glas in einem strahlenden Granatrot. In der Nase finden sich feine Aromen von Süßkirsche und Waldbeeren. Sie verleihen ihm einen fruchtigen Charakter, der von einer charmanten Würze mit erdigen Noten abgerundet wird. Die würzigen Aromen im Abgang erinnern an feinen Trüffel und werden von einer ansprechenden Süße begleitet. Der moderate Gerbstoffgehalt macht ihn zu einem unkomplizierten und besonderen Speisebegleiter.

Speiseempfehlung

Ein gern genommener Tropfen für Wild und Rind oder zu italienischen Pasta- und Pizza Gerichten. Auch eine schöne Begleitung zur Käseplatte nach dem Menu mit Weich- und Hartkäsesorten.

