

Weinexpertise

St. Laurent feinherb

Jahrgang 2021

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: St. Laurent

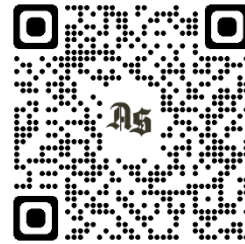
Optimale Serviertemperatur: 16° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 16 g/l

Säure: 5,3 g/l

Alkohol: 11,5 %



Weinbeschreibung

St. Laurent hat seinen Ursprung in Frankreich und hat den Namen möglicherweise durch den Kalenderheiligen St. Laurentius. Einem Pfälzer Winzer ist es jedoch zu verdanken, dass die letzten noch vorhandenen Rebstöcke in den sechziger Jahren nicht entfernt wurden. Aufgrund seiner Traubenqualität hat sich die Rebsorte trotz der etwas schwankenden Ertragslage wieder stärker verbreitet. Unser St. Laurent erstrahlt in wunderbarem Rubinrot mit blauen Reflexen. In der Nase finden sich feine Aromen von Waldbeeren und Wildkirsche. Sie verleihen ihm einen fruchtigen Charakter, der von einer dezenten Würze abgerundet wird. Der moderate Gerbstoffgehalt macht ihn zu einem unkomplizierten und besonderen Speisebegleiter.



Speiseempfehlung

Ein gern genommener Tropfen für Wild und Rind. Als Begleiter zu italienischen Pasta-Gerichten oder auch zu Weich- und Hartkäsesorten für die Käseplatte nach dem Menu.