



2018 Albiger St. Laurent

Weinbeschreibung

- Kräftiges Kirschrot
- Dicht und anregend mit intensiver Aromatik nach Schattenmorelle, Pflaume und Brombeere. Dazu gesellt sich etwas süßlich-herbe Würze von Nelke und Zimtrinde, Vanille und Kakao. Insgesamt kraftvoll mit markantem Holzeinsatz.
- Am Gaumen viel dunkle Frucht, allen voran Brombeere und Pflaume, dazu würzige Komponenten von schwarzem Pfeffer. Bitterschokolade, Mokka und süße Kirsche komplettieren den Gesamteindruck, begleitet von einer gut eingebundenen Holzwürze. Für Frische und den nötigen Grip sorgt die elegante Säurestruktur, welche sich perfekt einbindet. Ein sehr kraftvoll-würziger Sankt Laurent, der den warmen Jahrgang 2018 nicht verleugnen will.

Tipp: Rotweinrisotto mit gebratener Kalbsleber und karamellisierten Schalotten

Besonderheiten

- Entfernung der Doppeltriebe, Entblätterung der Traubenzone, Ertragsreduzierung, selektive Ernte. Die Trauben wurden entrappt und die Beeren auf der Maische vergoren. Im Barriquefass gereift.
- Rotliegendes

Säure 5,8 g/l Restzucker 0,5 g/l Alkohol 14%vol