

# 2015 SANKT LAURENT trocken Q.b.A. Walsheimer Silberberg - Selection -



Ob Saint Laurent oder Sankt Laurent sprich französischer oder österreichischer Ursprung ist bis heute Streitpunkt zwischen den Ländern. Sicher ist auf jeden Fall, dass der St. Laurent bei uns fast nicht überlebt hätte, wäre er nicht in den 60er Jahren von einem Südpfälzer vor der Ausrodung geschützt und wieder vermehrt worden. Hier hat er auch eine passende Heimat, da die Südpfälzer Böden gerade in der kalkhaltigen, warmen Einzellage Walsheimer Silberberg ideale Grundbedingungen für gut ausgereifte, aromareiche St. Laurenttrauben bieten. Diese werden dann in langer Maischegärung auf den farb- und aromaintensiven Schalen vergoren bevor sie anschließend als dunkelroter Wein für gut 1,5 Jahre in edlen Barriquefässern reifen. Das Endergebnis umhüllt unsere Sinne mit wunderbaren Brombeer- und Heidelbeernoten sowie dunklem Schokoladenaroma, einem Hauch Sandelholz und finessenreicher Veilchennote nebst finalem Vanilleschmelz.

Mit seiner eleganten Tanninstruktur, dem kräftigen Aroma und der passend tiefroten Farbe ist unser St. Laurent Selection ein toller Begleiter für kräftige Wildgerichte gerade auch bei pfeffriger Würze, ebenso wie zu gegrillten Steaks oder zur Edelpizza mit Parmaschinken, Rucola und Parmesanspänen.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2021

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 511

Füllmenge: 0,75 l

Allergene: enthält Sulfite