



## Sankt Laurent

Art.-Nr.: 500

Kategorie	Startweite
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Baden
Jahrgang	2018
Geschmacksrichtung	trocken
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Bio zertifiziert	Ja (DE-Öko-039)
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	12,5 % Vol.
Ausbau	klassische Maischegärung
Boden	sandiger Lös Lehm

### Beschreibung

Ein Rotwein wo man sich fragt warum diese charmante Rebsorte nicht öfter im badischen Weinbau auftaucht.

Mit frischer Wildkirsch- und Haferpflaumen Aromatik verzaubert dieser Rubinrote Wein Ihren Gaumen. Weiche Tanninstruktur gepaart mit rundem samtigem Trunk.

### Ausbau

Unsere Rotweine werden alle klassisch auf der Maische vergoren. Das bedeutet: Die Trauben werden nach der Lese entrappt und in sogenannte Maischegärtanks eingelagert. Dort durchlaufen sie die Fermentation. Dieser Vorgang dauert bis zu 4 Wochen. Anschließend wird die Maische abgepresst und der Jungwein kommt zur weiteren Reifung in den Tank, oder ins Holzfass.



# maier

BIO – WEINGUT – BADEN

### Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Wild, Wurst, Gegrillt, Gebraten, Gebacken, Weichkäse, Edelschimmel, Hartkäse, Tomaten / Nachtschattengewächse, Pilze, Nüsse, Schalenfrüchte, Pfeffer, Chili, Kräuter, Vollkorn, Pumpernickel, Schokolade, Lamm, Vegetarisch

### Passt gut zu:

Grillabend, Geschenk, Männerabend, Mädelsabend, Date, Kaminabend, Besondere Anlässe

