Expertise

Saint Laurent trocken

Artikel-Nr. 04

Der erste Eindruck: tiefes Rubinrot, charmanter Duft nach dunklen Waldbeeren, saftigen Kirschen und einer feinen Spur von Zartbitterschokolade. Am Gaumen zeigt sich der Wein wunderbar vollmundig. Seine Kraft ist perfekt in eine samtige Tanninstruktur eingebunden, was ihm eine edle Textur verleiht. Trotz seiner Intensität bewahrt er sich eine elegante Frische und einen langen, harmonischen Nachhall. Ein Rotwein mit Ecken und Kanten, der dennoch durch seine pure Harmonie und seinen modernen Stil begeistert.



Rebsorten	Sankt Laurent | Saint Laurent		
Jahrgang	2023	**Qualitätsstufe**	Landwein | Gutswein
Geschmacksrichtung	trocken	**Anbaugebiet**	Württemberg

Besonderheiten biologisch | vegan | spontanvergoren

Ausbau Trauben von Hand halbiert · von Hand gelesen · Qualitätskontrolle der Trauben am Sortiertisch · sechs Wochen Maischegärung · Spontangärung mit den eigenen Wildhefen · 12 Monate Reifung im Eichenfass

Aromen von Waldbeeren, Kirschen und Schokolade

vollmundig | intensiv | samtige Tanninstruktur | harmonischer Nachhall

passt sehr schön zu dunklem Fleisch, würzigen Pastagerichten, reifem Käse oder vor dem Kamin.

16-18 °C

Alkoholgehalt	12,0 %vol
Säure	5,2 g/l
Restsüße	4,3 g/l
Trinkreife	2025 - 2035

Aus Liebe zur Natur.

Weingut VINÇON - ZERRER | Benjamin Zerrer
Heilbronner Str. 50 · D-75038 Oberderdingen [Ortsteil Großvillars] · T 07045.761 · weingut@vincon-zerrer.de