

Große Lage 2016

Lage: Igelsee

Böden: warmer, sandiger, kalkhaltiger Lehmboden

Vinifikation: Auslese der reifen Trauben, Vergärung im Edelstahltank mit zarter Überflutung des Maischekuchens, anschließender biologischer Säureabbau und 12 monatiger Lagerung und 5 bis 6 wöchiger Flaschenlagerung.

Erntedatum: Mitte September

Erntegradation: 18,5 ° KMW

Alkohol: 12,3 %vol

Säure: 5,1 g/l

Restzucker: 3,1 g/l

Rebsorte:

St. Laurent

Beschreibung:

Am Gaumen schmalzig und cremig, mit zarten Waldbeertönen und reifer Frucht, elegant eingebundener Säure sowie einem kräftigen, lang anhaltendem Abgang. (Hohe Lagerfähigkeit)

Trinkreife: lagerfähig

Speisenbegleitung: ideal zu Wild und dunklen Fleischgerichten, zu einer knusprigen Ente oder Gans, aber auch passend zu Weichkäsesorten

Verschluss: Drehverschluß

