



Weinexpertise



2016

Saint Laurent trocken

Qualitätswein

Alkohol:	12,9 %Vol
Restzucker:	1,7 g/l
Säure	4,9 g/l
Mostgewicht:	0 Oe°
Trinktemperatur:	17 °C
Reifepunkt:	2019
Lagerfähig bis:	2021

Der Wein

Ein verspielt fruchtiger Rotwein, der seine ganze Stärke, vor allem Geruch und Geschmack nach reifen Beerenfrüchten aus dem Wald, hervorragend im Weinglas entfaltet. Er hat eine rubinrote Farbe. Im Alkohol ist er gehaltvoll aber nicht zu kräftig dies bereitet viel Trinkfreude, die sich noch durch das Öffnen der Flasche ca. 1 Std. vor dem trinken erhöhen lässt. Qualitativ ist diese, in nur noch wenigen Gebieten angebaute Rebe, zwischen Spätburgunder und Portugieser einzuordnen.

Speiseempfehlung

Eine Käseplatte mit etwas Weichkäse, einem Chaumes, ein Brie, ein nicht zu strenger Ziegenkäse, einen Camembert und dazu dieser Saint Laurent, was braucht man mehr? Aber auch zu dunklem Fleisch, wie Rinderbraten, sowie zu Wildterrinen und Pasteten ist er ein hervorragender Begleiter. Der Saint Laurent verfeinert Ihnen jede dunkle Soße und rundet den Festbraten ab.

Die Traube

Die Herkunft dieser in Deutschland leider vernachlässigten, in Österreich dafür verstärkt angebauten Rebsorte, ist nie geklärt worden. Als sicher gilt nur: es gibt keinen Zusammenhang mit der namensgleichen Gemeinde aus Frankreich (Bordeaux, Haut Medoc). Ihre erste Erwähnung ist aus dem 18. Jahrhundert, damals wurde Sie aus der Region um Mülhausen (Elsass) kommend nach Deutschland eingeführt.

