



2008 St. Laurent

Gutswein • trocken

Braunewell Gutsweine heißen unsere saftigen Rebsortenweine. Sie sind Typen für gepflegte und anspruchsvolle Trinkanlässe, ohne kompliziert zu sein. Braunewell • St. Laurent trocken ist der gehaltvolle Klassiker der agilen Winzerfamilie. Eine traditionelle Rebsorte, gewachsen in den besten Lagen des Selztal, vor Wind geschützt und der Sonne zugewandt reifen die Trauben optimal heran.



WEIN reife Schattenmorellen, ein Hauch Bitterschokolade im Bouquet, strahlt schon in der Nase Frucht, Frucht und Frucht aus; im Geschmack ist der Wein eher mittelgewichtig anmutend, angenehm würzig, gute Struktur, zart würziger Nachhall



BODEN 100 % Gelber Sand



LESE Die Trauben für diesen Wein wurden Anfang Oktober von Hand gelesen und selektiert, sodass nur gesunde, reife Trauben zur Maischegärung kommen.



ERTRAG 76 hl/ha



AUSBAU 4wöchige gezügelte Maischegärung in kleinen Gärbütten in denen der Maischehut mehrmals täglich untergestoßen wird. Nach dem Pressen Biologischer Säureabbau und Lagerung im großen Holzfass. Mehrmaliger Abstich im Laufe des Jahres. Abfüllung im August 2009.



LAGERFÄHIGKEIT bis mindestens 2015



ESSENSEMPFEHLUNG eher zu kurzgebratenem, rotem Fleisch als zu Schmorgerichten, saftiger Pastawein



TRINKTEMPERATUR ca. 16-18°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 13,2 %vol., Säure: 4,9 g/l, Restzucker: 0,0 g/l



AUSZEICHNUNGEN WEINWELT Verkostung Sankt Laurent 85/100