

2013 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 Beerenfrüchte, ein Hauch Bitterschokolade im Bouquet, strahlt schon in der Nase Frucht und Wärme aus; im Geschmack fein kräutrig, mittengewichtig anmutend, angenehm würzig, gute Struktur, feuriger 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 und gelagerten Barriques. Mehrmaliger Abstich im Laufe des Jahres. Abfüllung im August 2014.



**LAGERFÄHIGKEIT** bis mindestens 2018



**ESSENSEMPFEHLUNG** Kurzgebratenes Rindfleisch, saftiger Pizza und Pastawein



**TRINKTEMPERATUR** ca. 16-18°C



**ANALYSEWERTE** Alkohol: 12,6 %vol., Säure: 5,7 g/l, Restzucker: 6,2 g/l



**AUSZEICHNUNGEN 2013** ab Sommer 2015



**AUSZEICHNUNGEN** WEINWELT Verkostung Sankt Laurent 85/100