



SANKT LAURENT *biologisch* ROSÉ 2020

Ein Rosé mit einer burgundischen Note, die er von der Rebsorte Sankt Laurent mitbringt. Er besticht durch seine perfekte Balance von Fruchtigkeit, Eleganz und feiner Würze.

IM WEINGARTEN

Rebsorte:	Sankt Laurent	Jahrgang: 2020	Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Boden:	Löss			
Alter der Rebstöcke:	20 Jahre			
Riede:	Galgenberg		Seehöhe:	300 - 310 m
Weinlese:	Mitte September 2020			

IM KELLER

Pressvorgang:	schonend; pneumatisch	
Mostklärung:	100% Filtration mit Kammerfilterpresse	
Schwefelung Maische:	keine	
Schwefelung Most:	keine	
Gärung:		
Gärbehälter:	Edelstahltank	
Temperatur:	20°C, temperaturgesteuert	
Dauer:	12 Tage	
Lagerung auf Vollhefe:	2 Wochen	
Lagerung auf Feinhefe:	12 Wochen	
Reifung:	im Edelstahltank	

Alkohol:	12,0%	EAN-Flasche:	900563499569 3
Restzucker:	2,0 g/l	EAN-Karton:	900563499568 6
Säure:	6,8 g/l		
SO ₂ gesamt:	83 mg/l	Zertifikat:	AT-BIO 301
SO ₂ frei:	28 mg/l		für Veganer geeignet
Lagerfähigkeit:	2 - 3 Jahre	optimale Trinktemperatur:	8 - 10°
Speisenempfehlung:	Passt gut zu Meeresfrüchten, gebratenem Lachs, zum BBQ sowie zu leichten Vorspeisen wie z.B. Schaffrischkäse		

WEINBESCHREIBUNG

Einladendes, helles Kirschrot, Duft von reifen Kirschen und Beeren, am Gaumen animierend, Walderdbeeren, etwas Orange, lebendig und trinkig.

