

Allacher



2022 ST. LAURENT

Sorte(n): 100% St. Laurent

Weingarten: -

Alkohol: 14%vol

Säure: 4,1 g/l

Restzucker: 4,5 g/l

enthält Sulfite

Beschreibung:

Dunkles Rubin mit zart violetterm Rand; reife, dunkle Fruchtnuancen in der Nase nach schwarzen Kirschen und Pflaumen; rund u. mild am Gaumen mit kräftigem Körper und Fülle; reifes Tannin, zart eingebundener Alkohol, langer Nachhall im Ausklang.

Vinifizierung & Ausbau:

Die Trauben wurden händisch geerntet und gleich während der Ernte selektioniert. Nur gesunde und reife Trauben wurden weiter verarbeitet. Die St. Laurent Trauben wurden gerebelt und in einen Edelstahl Maischetank eingefüllt. Nach einer Kaltmazeration von 48 Stunden wurde Hefe zu gefügt und mit der Vergärung begonnen. Die Maische wurde 6-8 mal täglich untergetaucht. Dadurch wird die Farbe und das Tannin aus den Traubenschalen ausgeleigt. Die Vergärung dauerte 5 Tage. Nach der Vergärung blieb der Wein noch 8 Tage auf der Maische. Anschließend wurde der St. Laurent gepresst und der biologische Säureabbau eingeleitet. Hier wird durch Milchsäurebakterien die raue Äpfelsäure zu milderer Milchsäure umgewandelt und der Gesamt Säuregehalt vermindert. Der Wein wird dadurch viel milder und geschmeidiger. Der Ausbau erfolgte zu 85 % im Edelstahltank und 15 % im gebrauchten Barrique. Nach 4 Monate wurde der Wein wieder in einen Edelstahltank zusammen gezogen, filtriert und anschließend in Flaschen gefüllt.

Serviertemperatur: 16-18 °C

Bewertungen:

-