

# Allacher



## 2023 ST. LAURENT

**Sorte(n):** 100% St. Laurent

**Alkohol:** 13,5%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 und 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 zugefügt und mit der Vergärung begonnen. Die Maische wurde 6-8 mal täglich untergetaucht. Dadurch werden die Farbe und das Tannin aus den Traubenschalen ausgelaugt. 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 geschmeidiger. Der Ausbau erfolgte zu 85 % im Edelstahltank und 15 % im gebrauchten Barrique. Nach 4 Monaten wurde der Wein wieder in einen Edelstahltank zusammengezogen, filtriert und anschließend in Flaschen gefüllt.

**Serviertemperatur:** 16-18 °C