

Allacher



2024 ST. LAURENT RIED GOLSER APFELGRUND

Sorte(n): 100% St. Laurent

Weingarten: Apfelgrund

Alkohol: 14%vol

Säure: 4,1 g/l

Restzucker: 1,6 g/l

enthält Sulfite

Beschreibung:

Typische St. Laurent-Note in der Nase; am Gaumen sehr weich, rund, saftig mit angenehmer, milder Säurestruktur; Trauben stark beeinflusst vom Mikro-Klima des Neusiedler Sees, erlangen höchste Reife; Beerenmix und Trüffelschokolade in der Nase; am Gaumen reifes Tannin, feingliedrige Säure mit zart salzigen Noten; Alkohol perfekt integriert; dunkle Beeren und Schokolade klingen lange und edel nach.

Vinifizierung & Ausbau:

Die Trauben wurden händisch geerntet und gleich während der Ernte selektioniert. Besonders bei der Sorte St. Laurent ist die selektive Ernte sehr wichtig. Nur die besten Trauben wurden zu unseren St. Laurent Apfelgrund weiterverarbeitet. Die Trauben der Sorte St. Laurent wurden gerebelt und in einen Edelstahl Maischetank eingefüllt. Nach einer Kaltmazeration von 24 Stunden wurde die Hefe zugefügt und mit der Vergärung begonnen. Die Maische wurde 6-8 mal täglich untergetaucht. Dadurch wird der Wein elegant, sehr dunkel und intensiv im Geschmack. Die Vergärung dauerte 8 Tage. Nach der Vergärung blieb der Wein noch 8 Tage auf der Maische. Anschließend wurde die Maische 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. Gleich einen Tag nach dem Pressen wurde der Wein in 70 % neue und 30 % gebrauchte Barrique-Fässer gefüllt. Nach 6 Wochen war der biologische Säureabbau beendet und der Wein wurde abgezogen und gelüftet. Nach der Filtration wurden die Barrique-Fässer wieder befüllt. Nach dem Ausbau im Barrique, wurde der St. Laurent Apfelgrund in Flaschen gefüllt.

Serviertemperatur: 16-18 °C