

# Weinpass

Bezeichnung: **2015 Sankt Laurent Rotwein trocken**

Verkaufseinheit: **0,75 Ltr.**



WEINGUT  
EGON SCHMITT  
AM NEUBERG 6  
67098 BAD DÜRKHEIM  
TELEFON 06322- 5830  
TELEFAX 06322- 68899

INFO@WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE  
WWW.WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE

## Allgemeine Daten:

Artikelnummer: **51**  
Jahrgang: **2015**  
AP-Nr.: **516035905316**  
Flaschenfüllung am: **08.06.2016**

## Analysewerte:

Vorhandener Alkohol: **13,00 %vol.**  
Extrakt zuckerfrei: **24,50 g/l**  
Restsüße: **4,80 g/l**  
Fruchtsäuren: **5,60 g/l**

SCHMITT  
BAD DÜRKHEIM



2015  
St. Laurent  
Rotwein trocken

## Allgemeines zum Wein:

Der Sankt Laurent ist eine Rebe, die viele Ähnlichkeiten mit dem Spätburgunder aufweist. Im Vergleich sind seine Weine einen Hauch knackiger und fruchtiger als die "seines großen Bruders". Seinen Namen verdankt er seiner frühen Reife; die Beeren beginnen sich in guten Jahrgängen um den Sankt Laurentiustag (10. August) zu färben.

## Weinausbau & Reifung:

Die frühe Reife des St. Laurent läutet in unserem Weingut meist die Zeit der Lese ein. Bereits Mitte September werden die Beeren in der Regel bei herrlichem Sonnenschein gelesen. Durch eine entsprechende Ertragsreduzierung während der Sommermonate erhalten wir tiefdunkle und herrlich fruchtige Beeren. Sofort nach der Lese wird ein Teil des Traubensaftes von der Maische abgezogen, um den Anteil der wertgebenden Beerenschalen im Verhältnis zum Saft zu erhöhen. Nach einer knapp 2-wöchigen Gärung in Maischetanks im Überschwallverfahren ("Remontage") wird der Wein im Eichenholzfass ausgebaut. Dabei achten wir insbesondere auf den Erhalt der ausgeprägten Fruchtaromen und lagern diesen Wein daher meist "nur" in großen Fässern von über 1.000 Litern Inhalt und zu geringen Anteilen in bereits mehrjährig verwendeten Barriques.

## Sensorische Beschreibung:

feine Kirscharomen, etwas rote Johannisbeeren. Im Hintergrund etwas Zedernholz und Veilchen. Für einen Sankt Laurent ausprägte, aber weiche Tanninstruktur, trotzdem nicht die Zunge "belegend". Animierende und frische Fruchtsäure.

## Trinkempfehlung:

zu Nudelgerichten und Antipasti, zu Grillabenden oder auch mal "einfach so" (im Sommer auch gerne leicht gekühlt)