

Weinexpertise

2024 St. Laurent Rotwein trocken



Dieser feine Tropfen eignet sich für die Sonntagstafel. Samtig und tiefrot lassen sich Aromen von Kirschen und Holunderbeeren erkennen. Der St. Laurent Rotwein, sein Name stammt wahrscheinlich vom Heiligen Laurentius, dem Schutzpatron der Köche, ergänzt hervorragend einen klassischen Rinderbraten, zarte Wildgerichte oder eher einfach Salami und kräftigen Käse.

In Deutschland fast in Vergessenheit geraten, wurde diese alte Rebsorte in den 1960er Jahren in einem alten Weinberg in der Südpfalz wiederentdeckt. Nach einigen Jahren der Erhaltungszüchtung gab es wieder Pflanzmaterial. Seitdem erlebt der St. Laurent seine Renaissance. Glaubte man früher, es handele sich um eine Spielart des Spätburgunders, weiß man heute, dass es sich um eine eigenständige Rebsorte dreht. Allerdings kann der St. Laurent eine gewisse Zugehörigkeit zum großen Burgunder-Clan nicht leugnen.

Artikel:	9
Gebinde:	0.75 Ltr.
Jahrgang:	2024
Ort/Lage:	Pfalz
Rebsorte:	St. Laurent
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Alkohol:	12,00 % Vol.
Restzucker:	5,90 g/l
Säure:	5,60 g/l
Allergene:	enthält Sulfite

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.