



2020 Saint Laurent halbtrocken- Spiesheimer Osterberg

Jahrgang:	2020
Rebsorte:	Saint Laurent
Geschmacksr.:	halbtrocken
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Lage:	Spiesheimer Osterberg
Inhalt:	0,75 l
Alkohol:	12,5 vol. %
Säure:	4,5 g/l
RZ:	13,8 g/l
Auszeichnung:	Goldener Kammerpreis

Das Terroir

Der Spiesheimer Osterberg ist ein von Nord und West geschützter Südhang mit hervorragenden kleinklimatischen Bedingungen. Der Boden besteht aus tiefgründigem Tonmerkel und bringt elegante Weine mit feiner Frucht und ausgeprägter Dichte und Länge.

Vinifizierung

Schon im Spätsommer erfolgte die grüne Lese in Handarbeit. Dadurch wurde der Ertrag auf 65hl/ha reduziert. Nur die besten Trauben sind danach weiter in der Sonne gereift und wurden im September an einem sonnigen Nachmittag geerntet. Über zwei Wochen dauerte die Gärung auf der Maische, danach wurde schonend gekellert. Die Lagerung in alten Holzfässern schenkt diesem Wein seine Fülle, Harmonie und Reife.

Weinbeschreibung

Dieser Saint Laurent kombiniert dezente Würze mit feinen Gerbstoffen und eleganter Süße. Die Aromen erinnern an, Beerenfrüchte, Schwarzkirsche, Lakritze und Vanille.

Empfehlung

Trinktemperatur: 16-19 °C
passt gut zu Wildgerichten



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de