

# KNIPSER



## 2007er St. Laurent\*\*\*

Qualitätswein

**Rebsorten:** St. Laurent

**Geschmacksrichtung:** durchgegoren trocken

**Speiseempfehlung:** Lamm- & Wildragouts; Schmorgerichte vom Rind

**Trinkreife/Lagerung:** 2010 bis 2017

**Säure:** 5,3 g/l

**Restsüße:** 0,5 g/l

**Alkohol:** 12,9 Vol.%

Alte Sortenspezialität der Pfalz. Heute mehr in Österreich verbreitet. Späte sehr selektive Handlese. Niedrige Erträge. Maischgärung. Ausbau 24 Monate in Barriques, zu 70 % in neuen Fässern.

Typische intensive tiefdunkle Schwarzkirschrucht. Sehr komplex mit Noten von Beeren, Zedernholz und Tabak. Gutes Reifepotential. In der Jugend unbedingt in eine Karaffe dekantieren.

Hervorragend zu Wild und Rind.

"Zedernholz, Tabak, feine Würze, kühle Kirschrucht, top Tanninstruktur, komplex und nachhaltig – aber nur, wenn man den Wein auch ein bisschen Zeit zum Atmen lässt, anfänglich zeigt er sich nämlich recht verhalten. Hat genügend Saft und Kraft für kurzgebratenes Wild, beispielsweise Rehrücken." 88 Punkte (Testsieger)  
Weinwelt 6/2011