



## **ST LAURENT** **AOP** **CÔTES DE REMICH**



### **Terroir**

- Keuperboden
- Weinberge in Steillagen
- Manuelle Weinlese

### **Verkostung**

Der vollmundige St Laurent zeichnet sich durch sein dunkles Purpurrot und seine Aromen von roten Früchten (Pflaumen, Kirschen) aus, die den Gaumen angenehm umspielen. Der Ausbau in Luxemburger Eichenfässern verleiht dem Wein Struktur und Balance, dank feiner, seidiger Tannine. Als Lagerwein sehr geschätzt, vereint der St Laurent, welcher seit fast einem Jahrhundert aus unseren Regionen verschwunden war, Kraft und Stärke.

### **Weinbereitung**

- Kalte Mazeration während 4-5 Tagen
- Kontrollierte Gärtemperatur von 17°C
- Ausbau teilweise in Edelstahltanks und in Fässern aus Luxemburger Eiche

### **Serviovorschlag**

Ideal zu rotem Fleisch, Enter oder Reh.

