



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Februar 2023

2020 SANKT LAURENT trocken Q.b.A. Walsheimer Silberberg - Selection -



Ob Saint Laurent oder Sankt Laurent sprich französischer oder österreichischer Ursprung ist bis heute Streitpunkt zwischen den Ländern. Sicher ist auf jeden Fall, dass der St. Laurent bei uns fast nicht überlebt hätte, wäre er nicht in den 60er Jahren von einem Südpfälzer vor der Ausrodung geschützt und wieder vermehrt worden. Hier hat er auch eine passende Heimat, da die Südpfälzer Böden gerade in der kalkhaltigen, warmen Einzellage Walsheimer Silberberg ideale Grundbedingungen für gut ausgereifte, aromareiche St. Laurent-Trauben bieten. Diese werden dann in langer Maischegärung auf den farb- und aromaintensiven Schalen vergoren bevor sie anschließend als dunkelroter Wein für gut 1,5 Jahre in Barriquefässern reifen. Das Endergebnis umhüllt unsere Sinne mit wunderbaren Brombeer- und Heidelbeernoten sowie dunklem Schokoladenaroma, einem Hauch Sandelholz und finessenreicher Veilchennote nebst finalem Vanilleschmelz.

Mit seiner eleganten Tannin-Struktur, dem kräftigen Aroma und der passend tiefroten Farbe ist unser St. Laurent Selection ein toller Begleiter für kräftige Wildgerichte, zu gegrillten Steaks oder zur Edelpizza mit Parma-schinken, Rucola und Parmesanspänen.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Alkohol: 13,5% vol.

Artikel-Nr.: 511

Füllmenge: 0,75 l

Allergene: enthält Sulfite

