

## Forgeurac

# *Sankt Laurent Village, Badischer Landwein*

 , 750 ml

 Germany,

 9912013067



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Christina Hilker

**Wildkräuter-Grießknödel mit Walnussbröseln und**

**Spitzwegerich**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gegrilltes Schwertfischfilet mit Rote Bete und**

**gedünstetem Mangold**

(Fisch)

**Lammkotelett mit Kräuterbutter, grünen Bohnen**

**und Rosmarinkartoffeln**

(Fleisch)

# Tasting review

by Christina Hilker on 24.09.2023

Informationen zum Wein:

Der Sankt Laurent Village ist ein Wein, der von einem Terroir geprägt ist, das roten eisenhaltigen Tonboden aufweist. Bei der Herstellung werden 100% ganze Trauben verwendet. Sie werden in kleinen Holzbottichen kurz mit den Füßen eingemaischt und in moderater Pigeage (Weinmaische) etwa drei Wochen auf der Maische vergoren. Danach erfolgt das Pressen auf einer alten Korbkelter. Der Landwein wird über das Broquereau per Falldruck abgezogen und ausschließlich in gebrauchten Holzfässern ausgebaut, hauptsächlich Barriques und Pièces. Bei der Weinbereitung werden keine Hefen, Enzyme, Schönungsmittel oder Filtration eingesetzt. Je nach Jahrgang beträgt der zugesetzte Schwefel maximal 30 mg.

Farbe:

Dichtes Kirschrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Der 2020er Sankt Laurent Village beeindruckt mit einer opulenten Frucht, darunter Sauerkirschen, Cassis, Blaubeeren, Brombeeren und süße Waldhimbeeren. Mit zunehmendem Sauerstoffkontakt treten viele mediterrane Kräuter- und Blütennoten hervor, die seinen intensiv fruchtigen Charakter wundervoll ergänzen. Er zeichnet sich durch viel Frucht und erfrischende Kühle aus und verlockt geradezu zum ersten Schluck.

Gaumen:

Am Gaumen setzt sich die Saftigkeit mit viel Frucht fort. Die feine und belebende Struktur dieses Weins macht einfach Freude. Die animierende Würze und die vielen Kräuteraromen verleihen ihm eine belebende Wirkung. Er passt perfekt zu einer Küche, die von Kräutern geprägt ist, Vegetarisch, Fisch, Fleisch alles erlaubt.