



Sankt Laurent, Badischer Landwein



Alkoholgehalt: 12,0 %



Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 08.10.2025

Informationen zum Wein:

Lese 21.9.2022, Maischegärung, 100% Ganztrauben mit Rappen - mit Füßen angetreten, ca. 3 Wochen auf der Maische, alles spontan, unfiltriert, gebrauchte Barriques.
wichtig: kein Saftabzug, was gerne bei St Laurent (oder Lemberger) zur Konzentration gemacht wird. Die Sorte kann ziemlich große Trauben produzieren und baut auch nicht übermäßig Zucker auf, bleibt oft bei 85 Oechsle stehen.

Kommentar Winzer:

„Typisch für die Rebsorte ist die frische Säure - was ihn zu einem guten Essensbegleiter macht (wird aber leider oft entsäuert oder mit Tannin oder Milchsäure-Gaben geschmeidig gemacht), die schöne Farbe und der moderate Alkoholgehalt Top Lage (Hasselbach) auf Kalk mit hohem Ton Anteil (Auflage) mit Eisen (sehr roter Boden) Ertrag 27kg/Ar entspricht ca 20 hl/ha ein von der Rebsorte her eher einfacher aber ehrlicher Wein mit Bezug zum Terroir“.

Farbe:

Dichtes Kirschrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Der 2022er 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 warme Prägung vom Eichenholz aus.

Gaumen:

Am Gaumen setzt sich die Saftigkeit mit viel Frucht fort. Die feine und belebende Struktur und die Säure dieses Weins machen einfach Freude. Die animierende Würze und die vielen Kräuteraromen verleihen ihm eine belebende Wirkung. Seine charmante Fruchtsüße liebt Gerichte mit süßen und fruchtigen Einschlägen.