

St. Laurent selection 2025

selection · Thermenregion DAC · Qualitätswein

TROCKEN · ROT

TECHNISCHE WERTE

Alkohol	12,8 % vol
Restzucker	2,0 g/l (trocken)
Säure	5,5 g/l
KMW	20 °KMW
Lese	19.09.2025
Brennwert	315 kJ / 75 kcal / 100 ml
Prüfnummer	N 20913/26

VERFÜGBAR IN

0,75 Liter	EAN 9120082713221
0,375 Liter	EAN 9120082713313



WEINBEREITUNG · LINIE SELECTION

95 Prozent unserer Trauben kommen von Hand. Der Rebler zupft die Beeren ab, statt sie zu dreschen, eine Schlauchpumpe bringt die Maische ohne Quetschen in die Presse.

Statt den Most zu schwefeln, arbeiten wir mit Mosthefen. Die gesamte Maische läuft durch einen Rohrwärmetauscher auf unter 15 °C. So kühl kann sie vier bis zwölf Stunden stehen. Nach der Presse rühren wir den Most sechs Stunden lang immer wieder auf.

Geschönt wird mit reinem Kartoffelprotein: Unser Keller arbeitet zu hundert Prozent vegan. Wir flotieren nicht, sondern lassen alles im Kühlraum absetzen.

Vergoren wird mit einer einzigen neutralen Sektheife, die wir zu Erntebeginn ansetzen und dann von Tank zu Tank weitergeben. Sie ist neutral, damit man den Weingarten schmeckt und nicht sie.

Nach der Gärung bleibt der Wein zehn bis zwanzig Tage auf der Maische. Dann wird gepresst. Nach zwei Tagen Absetzen kommt er direkt ins Fass.

Bei der Selection liegt der Wein zwölf Monate in gebrauchten Fässern, neue nehmen wir dafür nie. Es geht nicht um Holzgeschmack, sondern darum, dass der Wein atmen kann.

Den biologischen Säureabbau machen wir nicht während der Gärung, sondern danach im Fass, über den ersten Winter. Der Wein liegt dabei auf der Feinhefe. Oft ist der Säureabbau erst im Februar fertig, manchmal erst im Mai. Erst dann schwefeln wir zum ersten Mal. Das erspart eine erhebliche Menge Schwefel.

