



2017  
*Mosbacher ROT!*  
*Rotwein trocken*  
1.0 l Flasche



Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

*Rebsorte:*

Sankt Laurent ist eine frühreifende, rote Rebsorte, die vor allem in der Pfalz und in Rheinhessen verbreitet ist. Der Rebveredler Carl Bronner sorgte für eine gewisse Verbreitung der Sorte. Ob im Elsass die Heimat des Saint Laurent festzumachen ist oder in einem anderen Teil Frankreichs, lässt sich nicht mit Sicherheit sagen. Ihren Namen erhielt die rote Traubensorte möglicherweise durch St. Laurentius, dem Schutzpatron der Köche. Dessen Gedenktag fällt zumindest mit dem Beginn der Traubenreife des Saint Laurent (10. August) zusammen.

*Lese / Lage / Boden:*

100% Sankt Laurent, Handlese mit einem Mostgewicht von 80° Oechsle, Maischegärung, Ausbau und Lagerung im Edelstahlgebilde

*Analyse:*

Alkohol: 12.5 % vol  
Restzucker: 5.0 g/l  
Gesamtsäure: 5.4 g/l

*Charakteristik:*

Der granatfarbene Rotwein präsentiert sich im Bukett mit einer intensiven Fruchtaromatik, erinnernd an Sauerkirsche und Johannisbeere, aber auch mit feinwürzigen Noten wie Bitterschokolade. Am Gaumen wirkt der St. Laurent sehr geschmeidig und stellt einen ausgewogenen runden Rotwein mit weicher Tanninstruktur dar.

*Empfehlung:*

Er passt hervorragend zu allen Arten von Nudelgerichten und mediterran gewürzten Speisen.