



WEINGUT
PFEFFINGEN

Weingut Pfeffingen
Familie Eymael
Bad Dürkheim / Pfalz



2017 St. Laurent trocken

VDP.GUTSWEIN

Die Herkunft:

St. Laurent (Synonyme: *Saint Laurent, Pinot Saint Laurent, Laurenzitraube, Svatovavřinecké, Svätovavrinecké*) ist eine hocharomatische dunkle Rebsorte der Burgunderfamilie und stammt ursprünglich aus [Frankreich](#). Der St. Laurent wurde um die Mitte des 19. Jahrhunderts durch den deutschen Apotheker und Weinbaupionier [Johann Philipp Bronner](#) aus Frankreich nach [Deutschland](#) eingeführt. Von dort aus verbreitete sich die Rebsorte in die Nachbarländer, wo sie in [Österreich](#) noch relativ häufig vorkommt. Der Name rührt möglicherweise von der Essreife der ersten Beeren um den [Laurensitag](#) (10. August) her.

Der Wein:

Ausschließlich vollreife, gesunde Trauben wurden sorgsam von Hand selektiert, vom Stielgerüst befreit und in kleinen Bütten offen auf der Maische vergoren. Nach 10 Tagen Standzeit wurden sie schonend gepresst.

Der Wein wurde im Anschluss an die malolaktische Gärung für neun Monate in Pfälzer Holzfässern gelagert. Dabei kam das traditionelle Stückfass mit 1200l Fassungsvermögen zum Einsatz.

Der Wein weist einen intensiven Duft nach [Waldbeeren](#) und [Schwarzkirschen](#) auf und ist als leichtfüßiger, harmonischer Rotwein ein prima Essensbegleiter.



- dunkles Fleisch
- Wild
- Lamm
- Käse



- Alkohol: 13,5 % Vol.
- Säure: 4,7 g/l
- Restzucker: 0,3 g/l
- Trinktemperatur: 14-16 °C