



Weingut Johanneshof - St. Laurent Trocken

Proefnotitie: Aroma's van zwarte kersen en wilde bessen. De wijn heeft een medium body en aciditeit en een wat lager alcoholpercentage. De lage en zachte tannines maken hem gemakkelijk te drinken.

Druivensoort(en):	100% St. Laurent
Herkomstland:	Duitsland
Wijnregio:	Rheinhessen
Type sluiting:	Schroefdop
Type wijn:	Stil - rood - droog
Alcoholpercentage:	12%

Wijnstijl: Zacht & Soepel



Smaakprofiel: Een soepele, fruitgedreven rode wijn met aroma's van zwarte kersen, wilde bessen en rode vruchten. Medium body met zachte tannines en een medium zuurgraad, waardoor de wijn toegankelijk en goed gebalanceerd is. Robijnrood met een elegante, frisse afdrank. Een rode wijn met de verfijning van spätburgunder, maar iets fruitiger en zachter van karakter.

Productiemethode: De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van een enkel perceel van de Oelberg (Gau-Odernheim) met een bodem van klei en kalksteen en een goede zonexpositie. Eenmaal in de kelder fermenteren de druiven met natuurlijke gisten op RVS tanks. De malolactische omzetting gebeurt tijdens de fermentatie, die circa 12 dagen duurt. Gedurende de vergisting worden de schillen 2 keer per dag ondergedompeld. De wijn rijpt 18-22 maanden in grote houten vaten alvorens hij gefilterd en gebotteld wordt.

Wijn & spijs: Gevogelte, lichte stoofgerechten, pasta met tomatensaus en milde kazen. Of probeer hem bij gegrild hertenvlees met cranberry compote.

Ideale drinktemperatuur: 15-18°C

Made with love and passion from the centre of Rheinhessen.

Het verhaal achter de wijn:

Waar traditie en pioniersgeest samenkomen, vinden we een wijngaard die leeft in harmonie met de natuur. De toewijding aan duurzaamheid en respect voor de bodem is in alles voelbaar. Onder andere met de keuze voor Piwis – schimmelresistente druivenrassen – wordt bewust gebouwd aan de toekomst. Hier ontstaat wijn die niet alleen het land weerspiegelt, maar ook visie en verantwoordelijkheid ademt. Wijnen van vandaag, gemaakt met het oog op morgen. Wijnen van de toekomst, zeg maar!