

Gebr. Ludwig St. Laurent Rotwein Trocken

Voor het produceren van deze wijn worden 100% Sankt Laurent druiven gebruikt. Deze druivensoort is vergelijkbaar met de Pinot Noir-druif.

De druiven zijn afkomstig van het vlakke gedeelte langs de Moezel. De bodem bestaat uit kiezels met bruine aarde.

De vergisting vindt plaats op RVS-vaten en daarna vindt de rijping plaats op 225 l eikenhouten vaten (barrique).

De Sankt Laurent wijnen zijn aards van karakter, zeer zuiver, fruitig en zeer aromatisch. In de neus zijn duidelijke tonen van zwart fruit herkenbaar.

De ideale serveertemperatuur is 15-18°C, licht gekoeld 13-15 °C. Uitstekend te serveren bij gevogelte, wild en vleesgerechten in het algemeen.

Alcoholpercentage 12,5%
Restsuikergehalte 1 gr/l
Zuurgraad 5,3 gr/l

Gebr. Ludwig is een echt familiebedrijf dat al 400 jaar bestaat. Hun domicilie is Thörnich, een stadje vlakbij Trier aan de Moezel. De familie heeft 10 ha. Wijnbouwgebied. De beste wijnen komen van de hellingen gelegen op het zuiden. De laatste jaren is er geïnvesteerd in bijzonderheden, zoals een Sauvignon Blanc, die je niet in Duitsland zou verwachten.

