

# WEINEXPERTISE

<b>Weinbezeichnung:</b>	2015 Kaiserblick St. Laurent		
<b>Weinbeschreibung:</b>	Frech und fruchtig kommt dieser dunkle Typ um die Ecke, der trotz seiner Reife erstaunlich frisch und fast noch ein bisschen kühl wirkt. Seine Kraft und Struktur stehen ihm gut, während er reife Kirschen und Pflaumen auspackt.		
<b>Rebsorten:</b>	St Laurent		
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken		
<b>Analyse:</b>	Alkohol:	Restsüße:	Säure:
	13,3 % Vol.	1,5 g/l	5,7 g/l
<b>Lagerpotenzial:</b>	8 Jahre		
<b>Empfohlene Trinktemperatur:</b>	15 bis 17° Celsius		
<b>Speiseempfehlungen:</b>	Braten von Rind und Schwein, Weißschimmelkäse wie Camembert und Brie, leichte Blauschimmelkäse und Bergkäse.		
<b>Weinberg/Boden/Lage:</b>	Die Anlage steht direkt unter der „Ebene“ (Heidellandschaft ) des Kappelbergs. Die Böden sind dort schon vom Stubensandstein beeinflusst, somit etwas karg. Heiße Südlage; Hangneigung 50%; sehr windoffen über dem Neckartal; Höhenlage über 400 m ü. NHN.		
<b>Ertrag:</b>	52 Liter / Ar		
<b>Weinlese:</b>	2. Oktober 2015		
<b>Vinifikation:</b>	Mittellange Maischestandzeit; 8 bis 11 Monate in alten Barriques.		