









# de wijnagent

## Ludwig St. Laurent Rotwein.

|   |   |
|---|---|
|    | <b>De Wijnagent over deze wijn:</b><br>"Een tikkeltje eigenwijs maar wel erg lekker. Deze St. Laurent heeft vooral naam gemaakt in Oostenrijk maar doet het ook goed in de Moezel, zeker als Thomas Ludwig de wijnmaker is. Door de houtrijping krijgt de wijn een klein beetje een boers karakter maar blijven de fruittonen overeind. Laat je verrassen door deze eigenwijze krachtpatser." |
|    | <b>Druifsoort(en):</b><br>100% St. Laurent  |
|    | <b>Herkomst:</b><br>Duitsland, Moezel, Thörnich.  |
|   | <b>Vinificatie:</b><br>Vergisting vindt plaats in roestvrij stalen tanks.<br>Vervolgens rijpt de wijn 12 maanden in 2° jaars Franse eikenhouten vaten.  |
|  | <b>Smaak:</b><br>> Aroma's van wilde kersen, moerbeien en cassis. Door de houtrijping krijgt de wijn ook een mooie toets van vanille.   |
|  | <b>Wijn/Spijs:</b><br>> Kalfsvlees.<br>> Beenham uit de oven met gegrilde groenten.<br>> Gebraden kip.<br>> Gevogelte.<br>> Varkensvlees.   |
|  | <b>Het lekkerst:</b><br>Op dronk en tot 10 jaar te bewaren na oogst.  |
|  | <b>Extra:</b><br>> Jaargang: 2022.<br>> 12% alcohol.<br>> Doos van 6.<br>> Schroefdrop.<br>> Drinktemperatuur: 16-18 graden.  |

