

# BECK JUDITH ST. LAURENT BAMBULE BECK JUDITH, GOLS



Jahrgang:	2015
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Beck Judith</b>
Traubensorte(n):	Blaufränkisch
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°C

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Floral unterlegte reife Kirschen, kandierte Veilchen, Nuancen von Brombeerkonfit, attraktives Bukett. Saftig, elegant, feine Noten von roten Kirschen, seidige Textur, finessenreiche Struktur, bleibt gut haften, mineralisch und leichtfüssig, delikater Sortenvertreter. Dieser St. Laurent aus der Riede Schafleiten! Mit 100 % macération carbonique wohl der wildeste Hund im Sortiment von Judith Beck. Die ganzen Trauben wurden in einen 2000l Immervolltank geschichtet und mit CO2 überlagert und für 3 Wochen stehen gelassen. Nach 3 Wochen wurde in einer kleinen Korbpresse gepresst und im kleinen Holzfass spontan vergoren. Ausbau für 8 Monate in gebrauchten Fässern, danach Abfüllung ohne Filtration und ohne Zugabe von SO2.

## *Empfehlung*

---

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Grilladen und Wildgeflügel, Risotto und Pasta sowie zu Hart- und Weichkäse.

## *Produzent*

---

**Beck Judith** - Wein soll Freude bereiten - Genuss und Trinkvergnügen stehen im Vordergrund. Dies ist der Grundsatz, an dem sich Matthias und Judith Beck bei der Produktion ihrer Weine orientieren. Sie sollen interessant und facettenreich sein, Weine, die sich im Glas entwickeln, so das mit jedem Schluck eine neue Dimension entdeckt werden kann und die Lust auf ein weiteres Glas wächst. Ihre Weine zeigen sich mit unverwechselbarem Profil und Charakter: gehaltvoll, strukturiert, vielschichtig und mit gutem Reifepotenzial. Judith und Matthias produzieren jedes Jahr einen Pannobile.