

BECK JUDITH ST. LAURENT BAMBULE! BECK JUDITH, GOLS



| | |
|----------------------|--------------------|
| Jahrgang: | 2015 |
| Inhalt: | 75 cl |
| Produzent: | Beck Judith |
| 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 Judith Beck bei der Produktion ihrer Weine orientiert. 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. Es werden 20 ha Rebfläche kultiviert, davon sind etwa 70% Rotwein- und 30% Weissweinflächen. Ihre Weingärten sind in den besten Lagen an den Hängen von Gols. Die Böden sind Schotter Lehmböden mit feinen Kalkeinschlüssen. Judith arbeitet seit 2006 bio-dynamisch und ist seit 2009 zertifiziert. Dadurch werden die Mikroorganismen in den Böden wiederaufgebaut und so erhalten die Pflanzen ein nährhafteres Umfeld. Diese Bewirtschaftungsart soll den Problemen der Monokultur entgegenarbeiten und eine nachhaltige Nutzung der Natur garantieren. Durch diese Art der Kultivierung kann man vollkommen auf Herbi- und Pestizide verzichten. Weiters verwendet sie keine Reinzuchthefen, sondern vergärt spontan. So kommt der individuelle Jahrgang besser zur Geltung und eine Uniformierung im Geschmack wird vermieden. Um die Weine so bekömmlich

wie möglich zu machen, verwendet sie keinerlei Zusätze und geringe bis keine Schwefel Dosen. Bei ihrer Avantgarde Linie „Bambule“, handelt es sich um Weine, die ihrer Idee von Naturwein entsprechen. Dabei wird ein „low intervention wine making“ umgesetzt. Diese Weine sind unfiltriert & ungeschwefelt.