



Hörner Hochstadt (Pfalz)



Der Charakter: Samtige Fülle mit Anspruch Der Saint Laurent ist der Rotwein für Momente, die nach Tiefe und Eleganz verlangen. Er präsentiert sich als "KRÄFTIG & VOLL", bietet aber eine feine Raffinesse, die ihn von anderen Rotweinen unterscheidet. Mit seinen Aromen von dunklen Beeren, reifen Kirschen und einer subtilen, leicht würzigen Note betört er sofort. Dieser trockene Wein ist geprägt von einer moderaten Säure (5,1 g/l) und einer sehr geringen Restsüße (2,7 g/l), was seine trockene, strukturierte Natur unterstreicht.

Am Gaumen zeigt der Saint Laurent eine beeindruckende intensive Fruchtigkeit und eine samtige Textur. Er ist vollmundig, ohne schwer zu sein, und gipfelt in einem langanhaltenden, komplexen Abgang. Er besitzt alles, was ein anspruchsvoller Rotwein braucht: Struktur, Würze und das Potenzial, jedes festliche Mahl zu veredeln. Mit 12,0 % vol Alkohol ist er kraftvoll und dennoch ausgewogen - ein echter Genuss für den Rotwein-Liebhaber.

Die Seele der Pfalz: Das Geheimnis des Lößbodens Die Saint-Laurent-Rebe ist anspruchsvoll, doch in der Pfalz findet sie ideale Bedingungen. Die Pfalz, geschützt durch den Pfälzerwald und verwöhnt von einem mediterranen Klima, bietet der frühreifenden Sorte die nötige Wärme und lange Reifezeit. Das einzigartige Merkmal dieses Weines liegt jedoch im Boden:

Die Trauben wachsen auf den berühmten Lößböden der Pfalz. Löß ist ein feinkörniges, mineralreiches Sediment, das während der Eiszeit abgelagert wurde und sich durch seine hervorragende Speicherfähigkeit auszeichnet. Diese Böden:

- Feuchtigkeitsspeicher: Sorgen auch in trockenen Jahren für eine gleichmäßige Wasserversorgung der Reben.
- Mineralität: Verleihen dem Saint Laurent seine einzigartige Mineralität und eine angenehme Struktur. Dieses Terroir - warme Tage, kühle Nächte und mineralreicher Löß - führt zu einer perfekten Balance von Säure und Fruchtreife und ist der Schlüssel zu diesem harmonischen und ausgewogenen Rotwein. Er erzählt die Geschichte seiner mineralreichen Heimat in jedem Schluck.

Speisenempfehlung: Der elegante Partner am Tisch Der Saint Laurent ist ein souveräner Begleiter, der sich nicht in den Vordergrund drängt, aber jede Mahlzeit aufwertet. Sein samtiges Tannin und die würzigen Beerennoten passen hervorragend zu klassischen Gerichten.

Unsere Empfehlungen für unvergessliche Momente:

- Fleisch-Klassiker: Herzhafte Gerichte vom Wild (Reh, Hirsch) oder geschmortes Rindfleisch (wie Ochsenbäckchen).
- Regionale Küche: Lammbraten oder eine deftige Brotzeit mit würzigem, gereiftem Käse und Oliven.
- Vegetarisch: Pilzgerichte mit kräftigen Gewürzen oder Aufläufe.

Serviertemperatur: Um die Eleganz optimal zu entfalten, genießen Sie ihn bei 16-18 °C.



Weingut Hörner
Edesheimer Weg 14
DE-76879 Hochstadt (Germany)

Tel: +49 (0)6347-3181935
Fax: +49 (0)6347-3181941
service@weingut-hoerner.de
www.weingut-hoerner.de