



• MÜLLER-OSWALD •
MÜLLER

ST. LAURENT VOM PORPHYR TROCKEN

Jahrgang

2022

BODEN

Die Böden auf denen die Trauben für diesen St. Laurent wachsen, sind besonders karg und geprägt von Porphyr, einem Vulkanverwitterungsgestein. Diese kühleren Lagen rund um Siefersheim erzeugen Weine mit Finesse, Würze und Mineralik.

BEWIRTSCHAFTUNG

All unsere Weinberge werden biologisch und ressourcenschonend bewirtschaftet. Wir arbeiten mit individuellen Einsaaten, dem eigenen Kompost und natürlich viel ökologischem Handwerk. Unsere Herkunftsweine wachsen in den besten und ältesten Parzellen und werden selektiv mit der Hand gelesen. Um besonders farbintensive, gesunde und reife Trauben zu garantieren, wird der Ertrag in unserem St. Laurent händisch reduziert.

AUSBAU

Gesundes Lesegut, schonendes Entrappen der Trauben und eine kontrollierte Maischegärung garantieren bei unseren Rotweinen eine bestmögliche Aroma- und Farbausbeute ohne Zusatzstoffe. Nach der schonenden Pressung der Maische lagert der Wein mindestens 24 Monate in französischen und ungarischen Barriques. Kurz vor der Füllung werden die besten Fässer ausgewählt und cuvètiert.

Der alte Gewölbekeller ist der Rückzugsort für unsere Weine. Die Uhren ticken hier unten etwas langsamer, denn es braucht Zeit, um echten Charakter zu entfalten. So lagern unsere Weine bis zur Abfüllung auf der Hefe. Unser Spätburgunder vom Porphyr wurde in neuen und gebrauchten Barriquefässern ausgebaut. All unsere Weine sind vegan.

GESCHMACK

Ein runder und samtiger St. Laurent, der den Einfluss der porphyrreichen Böden widerspiegelt. Er duftet nach reifen Kirschen und würzigem Wacholder. Im Mund zeigt er sich angenehm sanft, mit gut eingebundenen Tanninen.

SPEISENEMPFEHLUNG

St. Laurent vom Porphyr passt hervorragend zu Wildgerichten, zum Beispiel zu Hirschmedaillons mit Wacholdersauce, Preiselbeeren und cremigem Kürbispüree. Oder auch zu Perlhuhn in Pilzrahm, begleitet von Polenta und geröstetem Wurzelgemüse.

ANALYSE

0,6 g/l Restzucker . 5,7 g/l Säure . 14,0 vol% Alkohol . enthält Sulfite

PORPHYR.BIO.KALK.BIO



Wir sind beide fest verwurzelt mit unserer Herkunft. Klara wuchs mit den kühlen, ursprünglichen Lagen auf Porphyrgestein in Siefersheim auf, Simon mit den wärmespeichernden und fruchtbaren Kalkböden rund um Wahlheim.

Die Farbe Weiß in unserem Etikett steht symbolisch für Porphy,
die Farbe Gelb steht für Kalkstein.

Unsere Herkunftsweine zeigen die Besonderheiten des jeweiligen Terroirs. Denn die Kalk- und Porphyrböden bringen ganz eigenständige Weine hervor.

Sie wachsen in den besten und ältesten Parzellen. Im Keller bekommen unsere Herkunftsweine besonders viel Zeit und Freiheit, um ihre ganze Größe zu entfalten. Charakter, der lange bleibt.