



BRIGHT
ST. LAURENT TROCKEN
Gutswein / estate wine

Analyse / Analytical data

Alkohol / Alcohol²: 11,0 % vol
Säure / Acid²: 5,8 g/l
Vegan : yes

Restzucker / Residual sugar²: 5,5 g/l
Freier Schwefel / Free sulfur²: 20 mg/l
Histamin Level : <0,25mg/l **HISTcheck** ✓



Bright St. Laurent Rosé – Präzise, Vielschichtig, Charaktervoll

Ein Rosé, der die Eleganz und Feinheit der Rebsorte St. Laurent auf einzigartige Weise einfängt. Sein zarter Farbton entsteht durch die besonders schonende Trennung der Beerenhäute vom Traubensaft. Das Bouquet ist herrlich fruchtig mit Noten von Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren, unterlegt von einer feinen Würze. Am Gaumen präsentiert er sich saftig, sanft und harmonisch, mit einer angenehm leichten, herben Note.

Herkunft & Handwerk

Die Reben wachsen in den windgeschützten Seitentälern des Kloppbergs auf tertiären Kalkmergelböden, die dem Wein eine mineralische Präzision und feine Struktur verleihen. Die biodynamische Bewirtschaftung und eine artenreiche Flora und Fauna prägen seinen vielschichtigen Charakter. Die kleinbeerigen, optimal gereiften Trauben sorgen für intensive Aromen und eine knackige Frische.

Spontane Vergärung mit natürlichen Hefen bringt die Tiefe und Authentizität dieses Rosés voll zur Geltung. Ein Ganzjahres-Rosé, der zu feiner Küche ebenso passt wie zu entspannten Abenden.

Perfekte Genussmomente: Ideal zu mediterranen Vorspeisen, leichten Fischgerichten oder Ziegenkäse mit Honig und Nüssen.

Servierempfehlung: Gut gekühlt bei 10-12 °C genießen.



Bright St. Laurent Rosé – Precise, Complex, Full of Character

A rosé that captures the elegance and finesse of the St. Laurent grape in a unique way. Its delicate color results from the gentle separation of the berry skins from the juice. The bouquet is wonderfully fruity, with notes of raspberries and black currants, complemented by a subtle spiciness. On the palate, it is juicy, smooth, and well-balanced, with a pleasantly light, herbal note.

Origin & Craftsmanship

The vines grow in the sheltered side valleys of the Kloppberg on tertiary limestone marl soils, which give the wine its mineral precision and fine structure. Biodynamic farming and a rich ecosystem of flora and fauna shape its distinctive character. The small-berried, optimally ripened grapes contribute to intense aromas and crisp freshness.

Spontaneous fermentation with natural yeasts enhances the depth and authenticity of this rosé. A versatile wine, perfect for fine dining or relaxed evenings.

Perfect Pairings: Pairs beautifully with Mediterranean appetizers, light fish dishes, or goat cheese with honey and nuts.

Serving recommendation: Enjoy well-chilled at 10-12 °C (50-54 °F).

² geschmacklich wahrgenommener Wert im langjährigen Mittel/long-term average

Gustavshof
arbeitet /
is working



alle Weine sind
biodynamisch erzeugt
all wines are biodynamic



Art. Nr.
55

EAN bottle:



EAN carton



Packaging Unit:
6 bottles per carton
25 cartons per layer
100 cartons per pallet