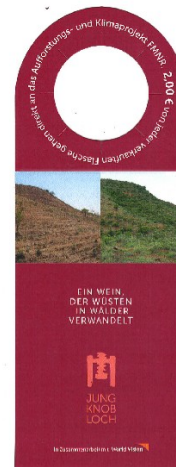


## Klimawein ROOT

### 2021 Saint Laurent trocken- Spiesheimer Osterberg

Ein Wein, der Wüsten in Wälder verwandelt

Jahrgang:	2021
Rebsorte:	Saint Laurent
Geschmacksr.:	trocken
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Inhalt:	0,75 l
Alkohol:	13,0 %
Säure:	4,0 g/l
RZ:	6,0 g/l



Flaschenanhänger mit allen Informationen über das Aufforstungsprojekt



### Das Terroir

Der Spiesheimer Osterberg ist ein von Nord und West geschützter Südhang mit hervorragenden kleinklimatischen Bedingungen. Der Boden besteht aus tiefgründigem Tonmerkel und bringt elegante Weine mit feiner Frucht und ausgeprägter Dichte und Länge.

### Vinifizierung

Schon im Spätsommer erfolgte die grüne Lese in Handarbeit. Dadurch wurde der Ertrag auf 65hl/ha reduziert. Nur die besten Trauben sind danach weiter in der Sonne gereift und wurden im September an einem sonnigen Nachmittag geerntet. Über zwei Wochen dauerte die Gärung auf der Maische, danach wurde schonend gekeltert. Die Lagerung über 3 Jahre in alten Barriques und großen alten Holzfässern schenkt diesem Wein seine Fülle, Harmonie und Reife.

### Klimawein ROOT - Ein Wein, der Wüsten in Wälder verwandelt

Mit der „Farmer Managed Natural Regeneration“ hat Tony Rinaudo – australischer Agrarökonom und Gewinner des alternativen Nobelpreises – eine geniale Methode entwickelt, um Dürregebiete wieder aufzuforsten. Aus den noch im Boden vorhandenen Wurzeln (engl.: ROOTs) wachsen Triebe, die eine effektive Aufforstung ermöglichen. Die Bauern vor Ort können dann unter eigener Regie wieder effektive Landwirtschaft betreiben. Das Potential ist riesig: mit der FMNR-Methode wurden weltweit bisher 22 Mio. Hektar Land wiederbegrünt – das entspricht fast der Fläche von ganz Großbritannien.

Der Klimawein unterstützt in Zusammenarbeit World Vision dieses visionäre Aufforstungsprojekt. Mit dem Kauf des Klimaweins helfen auch Sie mit: **von jeder verkauften Flasche Wein fließen 2,00 € direkt in FMNR.**

### Weinbeschreibung

Dieser Saint Laurent kombiniert zarte Röstaromen und feines Mokka mit Aromen von Blaubeere, Waldfrucht und dunkler Zartbitterschokolade.

### Empfehlung

Trinktemperatur: 15-18°C, passt gut zu Wild, Hase und Käse