

ST. LAURENT 2009

Rebsorte:	St. Laurent
Ertrag:	rund 6.000 kg/ha
Standort:	Die Trauben wachsen in unseren Weingärten im Weinbaugebiet Neusiedler See, das durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet ist. Der Seewinkel zählt zu den heißesten und trockensten Regionen in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für die Rebsorte St. Laurent.
Alkohol:	13.0 Vol. %
Restzucker:	3.7 g/l
Säure:	5.3 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 28°C bis 30°C, Ausbau 10% in gebrauchten Barriquefässern, Rest klassisch im Stahltank.
Verschluss:	Vino-Lok® Glasverschluss
Verkostungsnotizen:	Tiefes Purpurrot kennzeichnet unseren St. Laurent 2009. Er überzeugt in der Nase mit tief-würzigen Aromen nach frischen Brombeeren und schwarzen Kirschen untermalt mit Eindrücken von kaltem Rauch. Am Gaumen zeigt er sich sehr elegant mit unglaublich tiefer Frucht. Noble Aromen, die an dunklen Beeren erinnern, tänzeln am Gaumen gepaart mit tiefer Würze. Der Wein wird von einer für den St. Laurent typischen, feinen Säure getragen und endet in einem langen und cremigen Abgang.
Speisenempfehlung:	Genießen Sie diesen Wein zu Wild und Käsen.
Optimale Serviertemperatur:	16 – 18°C
Optimale Trinkreife:	2010 – 2015