

SANKT LAURENT 2017

Rebsorte:	Sankt 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:	1.0 g/l
Säure:	5.0 g/l
Ausbau:	Vergärung imahltank bei 28°C bis 30°C, Ausbau 10% in gebrauchten Eichenfässern, Rest klassisch imahltank.
Verschluss:	Vino-Lok® Glasverschluss
Verkostungsnotizen:	Tiefes Purpurrot kennzeichnet unseren St. Laurent. Er überzeugt mit tief-würzigen Aromen nach frischen Brombeeren und schwarzen Kirschen untermalt von rauchigen Noten. Am Gaumen zeigt sich der Wein tief-fruchtig mit feiner Säure und einer unglaublich tiefen Frucht die an dunkle Beeren erinnert.
Speisenempfehlung:	Genießen Sie diesen Wein zu Wild und Käsen.
Optimale Serviertemperatur:	16 – 18°C
Optimale Trinkreife:	2019 – 2026

