



SANKT LAURENT RESERVE 2017

Rebsorte:	St. Laurent
Ertrag:	rund 4.500 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:	1.3 g/l
Säure:	5.3 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 28°C bis 30°C, Ausbau 60% in größtenteils neuen und gebrauchten Eichenfässern für 14 Monate, Rest klassisch im Stahltank.
Verschluss:	Vino-Lok® Glasverschluss
Verkostungsnotizen:	Tiefes Purpurrot kennzeichnet unsere Sankt Laurent Reserve. Der Wein überzeugt mit tief-würzigen Aromen nach frischen Brombeeren, Heidelbeeren und schwarzen Kirschen. Feine Noten von geräuchertem Speck und Weihrauch unterstützen die vielschichtigen Eindrücke. Am Gaumen zeigt sich der Wein fruchtig und würzig, sehr balanciert und ausgewogen. Der Wein tänzelt lebendig am Gaumen und endet mit feiner Säure untermalt in einem langen Abgang. Großes Reifepotential!
Speisempfehlung:	Genießen Sie diesen Wein zu Wildgerichten, Lamm und Käsen.
Optimale Serviertemperatur:	16 – 18°C
Optimale Trinkreife:	2019 – 2029

