



SANKT LAURENT 2021

Rebsorte:	Sankt Laurent
Ertrag:	rund 5.200 kg/ha
Standort:	Die Trauben wachsen in unseren Weingärten im Weinbaugebiet Neusiedlersee, das durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet ist. Die Region zählt zu den heißesten und trockensten Weinanbaugebieten in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für die Rebsorte Sankt Laurent.
Alkohol:	13.0 Vol. %
Restzucker:	1.0 g/l
Säure:	5.5 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 28°C bis 32°C, Ausbau im Stahltank für 12 Monate, 10 % in gebrauchten Holzfässern
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:	2022 – 2030

