



## SANKT LAURENT RESERVE 2017

<b>Rebsorte:</b>	Sankt Laurent
<b>Ertrag:</b>	rund 4.500 kg/ha
<b>Standort:</b>	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 Produktion von charaktervollen Rotweinen.
<b>Alkohol:</b>	13.0 Vol. %
<b>Restzucker:</b>	1.3 g/l
<b>Säure:</b>	5.3 g/l
<b>Ausbau:</b>	Vergärung im Stahltank bei 28°C bis 32°C, Ausbau in kleinen Holzfässern für 12 Monate
<b>Verschluss:</b>	Vino-Lok® Glasverschluss
<b>Verkostungsnotizen:</b>	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!
<b>Speisempfehlung:</b>	Genießen Sie diesen Wein zu Wildgerichten, Lamm und Käsen.
<b>Optimale Serviertemperatur:</b>	16 – 18°C
<b>Optimale Trinkreife:</b>	2019 – 2035

