



ST. LAURENT Selection 2018



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2018
Riede/Lage | Mitterberg und Kart
Boden | Braunerde mit sandigem Lehm
Alter der Rebstöcke | 18 Jahre
Kultur | Mittelkultur (5500 Stöcke/ha)
Ernte | 5. September 2018
Flaschenfüllung | 2. Dezember 2019
Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung im temperaturkontrollierten Edelstahltank, überbrausen der Maische, biologischer SA im Barrique
Ausbau | 12 Monate in 500-L-Fässer (erste und zweite Befüllung)

CHARAKTERISTIK

Fruchtbetont, wunderschöne Weichsel-Kirschfrucht, Zimtrinde, Nougat; fleischiger Fruchtbogen, hat Volumen, Fülle und Balance, geschmeidiger, samtiger Wein, modern komponiert mit einem angenehmen Finish.

ANALYSEWERTE

Alkohol | 12,5 vol.%
Restzucker | 1 g/l
Säure | 5,8 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisempfehlung | würzige, mediterrane Vorspeisen; Pizza, Pasta, aber auch zahlreiche Gerichte der traditionellen, österreichischen Küche
Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°