

## ST. LAURENT Selection 2018 | saftig | elegant



### 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.

### BEWERTUNGEN

Falstaff | 92 Punkte  
A la Carte | +92 Punkte

### ANALYSEWERTE

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

### EMPFEHLUNGEN

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