



ST. LAURENT 2017

Rebsorte:	100% St. Laurent
Ertrag:	rund 7.000 kg/ha
Standort:	Die Trauben wachsen in Weingärten rund um die Gemeinde Andau, die durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet sind. 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:	1.0 g/l
Säure:	5.0 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 28°C bis 30°C, Ausbau klassisch im Stahltank für 8 Monate.
Verschluss:	Stelvin-Schraubverschluss
Verkostungsnotizen:	Tiefes Purpurrot kennzeichnet unseren St. Laurent. Er überzeugt in der Nase mit tief-würzigen Aromen nach frischen Brombeeren und schwarzen Kirschen. Am Gaumen zeigt er sich sehr elegant mit unglaublich tiefer Frucht. Noble Aromen, die an dunklen Beeren erinnern, tänzeln am Gaumen gepaart mit tiefer Würze. Der Wein wird von einer für den St. Laurent typischen, feinen Säure getragen und endet in einem langen und harmonischen Abgang.
Speisenempfehlung:	Genießen Sie diesen Wein zu Wild und Käsen.
Optimale Serviertemperatur:	16 – 18°C
Optimale Trinkreife:	2020 – 2026

