



## SANKT LAURENT 2017

<b>Rebsorte:</b>	100% Sankt Laurent
<b>Ertrag:</b>	rund 7.000 kg/ha
<b>Standort:</b>	Die Trauben wachsen in ausgewählten Weingärten in Andau und den umliegenden Nachbargemeinden, die durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet sind. Die Weinbauregion Neusiedlersee zählt zu den heißesten und trockensten Regionen in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für hochwertige Weine.
<b>Alkohol:</b>	13.0 Vol. %
<b>Restzucker:</b>	1.0 g/l
<b>Säure:</b>	5.0 g/l
<b>Ausbau:</b>	Vergärung im Stahltank bei 28°C bis 30°C, Ausbau klassisch im Stahltank für 8 Monate.
<b>Verschluss:</b>	Stelvin-Schraubverschluss
<b>Verkostungsnotizen:</b>	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.
<b>Speisenempfehlung:</b>	Unser Sankt Laurent empfiehlt sich zu Wild- und dunklen Fleischgerichten, Rindfleisch mit aromatischen Saucen, Lamm und Käse.
<b>Optimale Serviertemperatur:</b>	16 – 18°C
<b>Optimale Trinkreife:</b>	2020 – 2026

