



St. Laurent 2015

elegant & fruchtig

St. Laurent eine wichtige Österreichische Rebsorte, die durch ihren charmanten Charakter besticht. Im Duft intensive Waldbeeren- und Kirscharomen, der Gaumen erdig-animalisch und explosiv. Das Tannin ist kräftig und verleiht dem Wein eine gute Struktur. Dunkles rubinrot mit intensiv violetterm Schimmer, die Nase explosiv nach Cassis und Röstaromen, hinterlegt mit würzigen Nuancen. Würziges und langes Finish. Großes Potential! Enthält Sulfite!

5 Tage Kaltmazeration, 3 Wochen Maischestandzeit 20 Monate im gebrauchten Barrique ausgebaut

DETAILS

AUSBAU: trocken

ALKOHOLGEHALT: 12,5 %

TRINKTEMPERATUR: 14° bis 16°C

SÄURE: 5,8 g/l

RESTZUCKER: 3,1 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG: zarte Wildgerichte & Käse

LAGERPOTENTIAL: 15 Jahre

BIOLOGISCH