

ST. LAURENT 2018 ■

Der St. Laurent zeichnet sich vor allem durch seinen zarten, eleganten Charakter aus, welcher das kühle und windige Klima am Golser Plateau mitbringt. Er ist so autochthon wie wir und deshalb verbindet er und das obwohl sich der Umgang mit ihm – durch seine dünne, sensible Schale – alles andere als einfach zeigt.

■ CHARAKTER

Tiefes, undurchsichtiges Rubingranat; dunkle, kräftige Beerennase; elegante Struktur; rund und mild am Gaumen mit kräftigen Körper und Fülle.

HERKUNFT ■

5 – 20 jährige Rebstöcke am Golser Plateau im Burgenland, Österreich

■ VINIFIKATION

Lese von Hand Anfang September
Selektion im Weingarten
Vergärung im Edeltank bei 28 – 32 °C
Maischestandzeit 12 Tage
Malolaktik und Reifung im großen Holzfass
Abgefüllt im Februar 2019

FAKTEN ■

100 % St. Laurent
Alkohol: 13,5 % vol.
Säure: 4,2 g/l
Restzucker: 5,1 g/l
Format: 0,75 l
Serviertemperatur: 16 – 18 °C
Enthält Sulfit

■ GENUSSVOLL ZU

... Pilz-, Rind- und Wildgerichten.