



Sankt Laurent Classic 2016



DATEN: 90% Sankt Laurent, 10% Pinot Noir, Qualitätswein trocken, 12,4 vol% alc., 5,3 g/l Säure, 1,5 g/l RZ

CHARAKTER: Würziger Duft nach Wildkirschen, dunklen Holunderbeeren und Mandeln, burgundische Fruchtstellung, saftig und elegant mit finessenartiger Struktur, feinkörnige Tannine

SPEISEEMPFEHLUNG: Feiner Begleiter zu dunklem Wildgeflügel (Ente, Gans, Fasan) und gebratenen Fleischspeisen mit zarter Würzung sowie reifen Käsesorten; optimale Trinktemperatur 16-18°C

HERKUNFT: Weinbaugebiet Carnuntum, Ried Aubühl, Scheibner und Rothenberg, 15 bis 40-jährige Reblagen auf steinigen, kalkreichen Donauschotterböden in Südostexposition

HEKTARERTRAG: 4.000 Flaschen/3.000 Liter

VINIFIKATION: Handlese und Selektion in zwei Selektionsschritten Ende September 2016, kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern und Holzgärständen bei 28 - 30°C durch sanftes Unterstoßen und Überfluten des Tresterhutes, Maischestandzeit 12 - 17 Tage, anschließend Säureabbau in kleinen Holzfässern aus burgundischer Eiche und großen Holzgärständen, Klärung durch mehrmaliges Umziehen und Sedimentation, Reifung bis zur Abfüllung der ersten Tranche im April 2017.

AM BESTEN BIS: 2020