

grassl
WEIN UND GUT



Sankt Laurent Alte Reben 2015

DATEN: 100% Sankt Laurent, Qualitätswein trocken,
12,9 vol% alc., 5,8 g/l Säure, 1,6 g/l RZ

CHARAKTER: Feiner Duft nach schwarzen Holunderbeeren und dunklen Waldkirschen, zart florale Anklänge an Veilchen und anderen blauen Blüten, dunkelbeerig unterlegte, kühle Fruchtstellung, saftig und elegant, feinkörnige Tannine, burgundisch strukturiert

SPEISEEMPFEHLUNG: Eleganter 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 Bärnreiser, Scheibner und Aubüheln, bis zu 54 Jahre alte Rebstöcke auf den gut durchlüfteten Oberhängen der steinigen, kalkreichen Donauschotterböden teilweise mit Koralleneinschlüssen in Südostexposition

HEKTARERTRAG: 3.000 Flaschen/2.200 Liter

VINIFIKATION: Handlese und Selektion in zwei Selektionsschritten Mitte September 2015, kontrollierte Vergärung durch natürliche Hefen in Holzgärständen bei 28 - 30°C durch sanftes Unterstoßen und Überfluten des Tresterhutes, Maischestandzeit 21 Tage, anschließend Säureabbau in 50% neuen und gebrauchten kleinen Holzfässern sowie 500l-Fässern aus burgundischer Eiche, Klärung durch einmaliges Umziehen und Sedimentation, 16-monatige Reifung bis zur Abfüllung im Mai 2017.

AM BESTEN BIS: 2025

