



Pure Saint Laurent 2010

Österreichischer Qualitätswein, Neusiedlersee, trocken

Die nach Süden ausgerichtete Lage Neuer Aussatz hat durch ihr kühles Mikroklima eine der längsten Vegetationsperioden. Durch den Seewinkelschotter im Unterboden entstehen Weine mit mineralischen Charakter und subtilem Sortenausdruck.

Vinifiziert ausschließlich in traditionellen offenen Gärbottichen mit mehrmals täglich schonenden Unterstossen des Maischekuchens per Hand, 100% biologischer Säureabbau, weitere Reifung für 10 Monate im großen Holzfass.

Speiseempfehlung: als Aperitif oder als erfrischendes Glas Wein zwischendurch ohne Speisenbegleitung, leichte Sommergerichte mit Tomaten, orientalisches gewürztes Fleisch.

Rebsorte:	100% Sankt Laurent
Alter der Reben:	19 Jahre
Boden:	Paratschernosem- und Tschernosem Böden
Ertrag:	selektive Handlese - 45 hl/ha
Alkohol:	12,2 % Vol.
Gesamtsäure:	5,2 g/l
Restzucker:	1,7 g/l
Trinkreife:	2011 - 2017
Trinktemperatur:	15 - 17°C
Verschlussart:	Drehverschluss
Staatl. Prüfnummer:	E 6126/11
AVIN code:	AVIN7135816808267

