



Sankt Laurent Reserve 2015

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland, 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 18 Monate im gebrauchten Tonneaux.

Speiseempfehlung: Wildgerichte, gebratene Enten und Gänse, orientalisch gewürztes Fleisch.

Rebsorte:	100% Sankt Laurent
Alter der Reben:	24 Jahre
Boden:	Paratschernosem- und Tschernosem Böden
Ertrag:	selektive Handlese - 45 hl/ha
Alkohol:	13,2 % Vol.
Gesamtsäure:	4,9 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinkreife:	2017 - 2027
Trinktemperatur:	15 - 17°C
Verschlussart:	Drehverschluss
Staatl. Prüfnummer:	N 14760/16

