



St. Laurent Selektion 2017

Art. Nr.: 1927217

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Thermenregion

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Sankt Laurent

Alkoholgehalt: 12 %

Reife: bis 2024

Bodentyp: Kalk, Schotter, Schwemmboden

Vinifizierung/Ausbau: Niedriger Ertrag, Handlese und Beerensortierung, mind. 12 Monate ausgebaut in Holzfässern (2./3. Füllungs-Barrique).

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: röstig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 4,9 g

Süße: Trocken

Restzucker: 2 g

Bewertung:

A la Carte: 92

Falstaff: 90

Speiseempfehlung:

Kalb: Geschmort/Gedünstet

Rind: Gekocht/Gedämpft

Lamm: Gebacken

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 13.90

Verkostnotiz

Rubinrot, in der Nase dunkle Beeren, feine florale Nuancen, zarte Kräuterwürze und elegante Röstaromen, am Gaumen tiefe Frucht, gehaltvoller Körper, saftige Kirschen, feine, gut eingebundene Tannine, frisch und trinkfreudig.