



St. Laurent Apfelgrund 2016

Art. Nr.: 2147816

Hersteller: Allacher Vinum Pannonia, Gols

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Gebiet (Betriebssitz): Neusiedlersee

Jahrgang: 2016

Rebsorte: Sankt Laurent

Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2024

Bodentyp: Die Lage Apfelgrund befindet sich in unmittelbarer Nähe zum Neusiedler See. Die Trauben werden stark vom Mikroklima beeinflusst und erlangen höchste Reife.

Vinifizierung/Ausbau: 24 Stunden Kaltmazeration, 8 Tage Vergärung, weitere 8 Tage auf der Maische, anschließend biologischer Säureabbau, nach dem Pressen in 70 % neue und 30 % gebrauchte Barriques gefüllt, nach 6 Wochen abgezogen und gelüftet, danach im Barrique gereift.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Stilistik: Rot & fruchtig

Geschmack: fruchtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Süße: Trocken

Bewertung:

Falstaff: 92

Speiseempfehlung:

Kalb: Geschmort/Gedünstet

Rind: Gekocht/Gedämpft

Lamm: Gebacken

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Glasverschluss



Einzelflaschenpreis: € 13.60

Verkostnotiz

Sattes Rubingranat, in der Nase typische St. Laurent-Noten, am Gaumen sehr weich, rund, saftig mit angenehm milder Säurestruktur, breit, voluminös und kräftig im Ausklang.