

ST.LAURENT 2010 Classic

Staatliche Prüfnummer: E7809/11

Gesamtalkohol: alc.12,5 vol.%
Weinsäure: 5,6 ‰
Restzucker: 1g/l
KMW: 18,5°
Rebsorten: 100% St. Laurent
Alter der Rebstöcke: 10-30 Jahre
Rieden: Neuberg, Kart
Ertrag je Hektar: 40hl
Gärung: Stahltank bei ca. 28-30° C
Maischestandzeit ca. 10 Tage,
Ausbau: 12 Monate im großen Holzfass

„Der St. Laurent präsentiert sich rubinrot mit einem Duft nach dunklen Kirschen, der sich am Gaumen fortsetzt. Feine Würze, elegante Tannine, schön eingebunden, ergeben einen kräftigen Körper anhaltend im Abgang.“

ST.LAURENT 2011 Classic

Staatliche Prüfnummer: E5446/12

Gesamtalkohol: alc.13 vol.%
Weinsäure: 5,9 ‰
Restzucker: 1 g/l
KMW: 20,5°
Rebsorten: 100% St. Laurent
Alter der Rebstöcke: 10-30 Jahre
Rieden: Neuberg, Kart
Ertrag je Hektar: 40hl
Gärung: Stahltank bei ca. 28-30° C
Maischestandzeit ca. 10 Tage,
Ausbau: 12 Monate im großen Holzfass

„Der St. Laurent präsentiert sich rubinrot duftend nach Weichsel, die sich am Gaumen fortsetzen. Rote Früchte, etwas Würze elegante, Tannine schön eingebunden ergeben einen kraftvollen Körper anhaltend im Abgang.“

Auszeichnungen:

Wein.pur Best of Austria 2013

Wunderschöne Kirschfrucht, saftig, weich, rund, von bezwingendem Charme und belebender Frische. Da passt alles, das macht Freude.