



BIRGIT BRAUNSTEIN

St. Laurent Goldberg Weingut Birgit Braunstein

Weinbergslage:	Goldberg, vorwiegend Schiefer mit Muschelkalküberlagerungen
Rebsorten:	St. Laurent
Jahrgang:	2009
Weinbaugebiet:	Neusiedlersee-Hügelland
Vinifikation:	Offene Vergärung mit Naturhefe und anschließender 20-monatiger Reifung in Barriquefässern.
Charakteristik:	Charme, Eleganz, Dichte, Struktur, Tiefgründigkeit, Finesse in einem Wein – ein Typ Wein, der durch seine Feinheit seine Größe zeigt
Kurzbeschreibung:	Der St. Laurent ist elegant, charmant und mit dezenten Tanninen. Die Kirschnote ist klar und fein. Er ist ein zurückhaltender Wein, dessen Größe in seiner Bescheidenheit liegt. Speisebegleiter für Fisch und Canapés.
Analysewerte	
Alkohol:	13 %vol
Restzucker:	1 g/l
Säure:	5,1 g/l
Servier- und Speiseempfehlung:	Bei einer Temperatur von 16-18°C zeigt der Wein seine ganze Vielfaltigkeit. Ideale Speisebegleiter sind Rindercarpaccio mit Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan. Und Gerichte von dunklem feinen Fleisch, wie Rind und Reh, wie beispielsweise Geschnetzeltes vom Reh in Preiselbeersosse mit Haselnußspätzle.
Flaschenform:	Burgunderflasche
Flascheninhalt:	0,75l
Verschluss:	Naturkork
Kartoninhalt:	6 Flaschen

"Um große Dinge im Leben erreichen zu können, genügt es nicht sie zu tun, sondern sie zu träumen, sie nicht zu planen, sondern an sie zu glauben!"