



## St. Laurent Goldberg

Kurzbeschreibung: charmant, verführerisch elegant – ein Typ Wein, der durch seine Feinheit seine Größe zeigt

Servier- und Speiseempfehlung: 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 Canapeés.  
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 Fleisch, wie Rind und Reh, wie beispielsweise Geschnetzeltes vom Reh in Preiselbeersöße mit Haselnußspätzle.

### Daten zum St. Laurent

Weinbergslage: Goldberg, vorwiegend Schiefer mit Muschelkalküberlagerungen  
Rebsorten: St. Laurent  
Jahrgang: 2012  
Weinbauggebiet: Burgenland  
Vinifikation: Offene Vergärung mit Naturhefe und anschließender 20-monatiger Reifung in Barriquefässern.

### Analysewerte

Alkohol: 13 %vol  
Restzucker: 1,4 g/l  
Säure: 4,9 g/l

Flaschenform: Burgunderflasche  
Flascheninhalt: 0,75l  
Verschluss: Naturkork  
Kartoninhalt: 6 Flaschen

**"Lebe Freude!"**