



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 Canapés.

Bei einer Temperatur von 16-18°C zeigt der Wein seine ganze Vielfältigkeit. 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 Preiselbeersosse mit Haselnußspätzle.

Daten zum St. Laurent

Weinbergslage: Goldberg
Rebsorten: St. Laurent
Jahrgang: 2013
Weinbaugebiet: Burgenland
Status: Bio
Vinifizierung: Offene Vergärung mit Naturhefe
Lagerung: anschließender 20-monatiger Reifung in Barriquefässern
Boden: vorwiegend Schiefer mit Muschelkalküberlagerungen

Analysewerte

Alkohol: 13,5 % vol.
Restzucker: 1,0 g/l
Säure: 6,2 g/l
Flaschenform: Burgunderflasche
Flascheninhalt: 0,75 l
Verschluss: Naturkork
Kartoninhalt: 6 Flaschen

"Lebe Freude!"