



**Weingut Familie Auer**  
TATTENDORF · THERMENREGION  
ÖSTERREICH

## St.Laurent Reserve 2016 – BIO

**Qualitätsstufe**  
Qualitätswein

**Jahrgang**  
2016

**Verschluss**  
Naturkork

**Weinbaugebiet**  
Thermenregion

### **Ausbau und Lagerung**

Die Trauben stammen von den besten Rieden in Tattendorf. Pro Stock bleiben nur wenige Trauben, um die optimale physiologische Reife zu erhalten. Erst wenn die Schale, die Kerne und auch die Stiele perfekt ausgereift sind, werden die Trauben sorgfältig per Hand geerntet. Die Trauben werden dann sehr schonend weiterverarbeitet. Die Maische gärt dann in offenen Behältern und der Maischekuchen wird 3 mal am Tag händisch untergetaucht.

Auch die Maischestandzeit beträgt bei diesem Wein ca. 20 Tage. Nur die besten Chargen der Reserve Qualität kommen dann aufgeteilt zu 50% in neue Barriquefässer und 50% 2. Füllungsfässer und reifen dann für 18 Monate. Erst nach dieser langen Reifephase werden alle Fässer ausgekostet und nur die besten werden für die Reserve verschnitten.

### **Werte**

- Alkohol: 13,0 %Vol
- Säure: 5,3 g/l
- Restzucker: 1,1 g/l

### **Lagerfähigkeit**

10 - 15 Jahre

### **Weinbeschreibung**

Die bezüglich Wetter und Standort recht anspruchsvolle Sorte bringt einen ausgewogenen, vielschichtigen, granatroten Wein mit Komplexität und beeindruckender Lagerfähigkeit. Erst recht als Reserve, bei der je nach Wetterverlauf die für das Jahr besten Lagen ausgesucht werden. Die Eigenheiten der Jahrgänge sind bei dieser Sorte speziell nach einigen Jahren Reife besonders gut zu erkennen.

### **Serviertemperatur**

18 - 19°C

### **Speisenbegleitung**

Braten, Wildgeflügel, Wildragout, reifer Weichkäse

**VK – Einheit:** 0,75lt Flasche

**VPE – Karton:** 6 x 0,75lt Flasche

**EAN – Code Flasche:** 912001108 007 3

**EAN – Code Karton:** 912001108 607 5

