



Weingut Familie Auer
TATTENDORF · THERMENREGION
ÖSTERREICH

Pino Laurent Premium– BIO

Qualitätsstufe
Qualitätswein

Jahrgang
2015

Verschluss
Schrauber

Weinbaugebiet
Thermenregion

Ausbau und Lagerung

Die Trauben für diesen Wein stammen von den besten Rieden in Tattendorf. Die Trauben werden sehr schonend verarbeitet und die Maische gärt dann unter optimalen Bedingungen in offenen Maischebehältern. Der Wein kommt danach in 2. Füllungsfässer und reift dort dann für 16 Monate. Erst nach der langen Lagerung wird der Wein verschnitten. Cuveé aus 50% Pinot Noir und 50% St. Laurent.

Weinwerte

- Alkohol: 13,0 %Vol
- Säure: 5,1 g/l
- Restzucker: 2,1 g/l

Lagerfähigkeit
5 - 10 Jahre

Weinbeschreibung

Naheliegende Cuvée aus den Premium-Rotweinsorten der Thermenregion. Feine Waldbodennoten und klare Kirscharomen bilden eine Einheit, die Lagerung in Holzfässern bringt Harmonie und Eleganz, beinahe kühl am Gaumen, feiner Schliff und gute Länge. Zu und nach einem guten Mahl.

Serviertemperatur
18- 19°C

Speisenbegleitung
Boeuf Bourguignon, Wildgeflügel

VK – Einheit: 0,75lt Flasche
VPE – Karton: 6 x 0,75lt Flasche

EAN – Code Flasche 912001108 023 3
EAN – Code Karton: 912001108 623 5

