



**Weingut Familie Auer**  
TATTENDORF · THERMENREGION  
ÖSTERREICH

## Pino Laurent Premium – BIO

**Qualitätsstufe**  
Qualitätswein

**Jahrgang**  
2017

**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: 5,2 g/l
- Restzucker: 3,0 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

