



Weingut Familie Auer
TATTENDORF · THERMENREGION
ÖSTERREICH

St. Laurent Reserve 2017 – BIO

Qualitätsstufe

Qualitätswein

Jahrgang

2017

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: 5,8 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

