

sankt laurent strass reserve



REBSORTE: *Sankt Laurent*

HERKUNFT: *Österreich – Niederösterreich – Kamptal – Strass*

HERKUNFTSBESCHREIBUNG:

Was die Natur uns gibt wird zusammengebracht. Die Harmonie der unterschiedlichen Terroirs in Strass ergibt einen ortstypischen Sankt Laurent.

BODENART: *Löss*

SEEHÖHE: *210 – 300 hm*

JAHRGANG: *2020*

ANALYTISCHE WERTE: *Alk. 13,0 % vol. – RZ: 1,0 g – SRE: 4,8 ‰*

VINIFIZIERUNG: *100% Handlese*

AUSBAU: *Holzgärständer, Stahltank, Großes Holzfass*

TRINKTEMPERATUR: *15 – 18 °C*

REIFEPOTENTIAL: *5 – 8 Jahre*

KOSTNOTIZ:

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Etwas nach Kirschfrucht, ein Hauch von Brombeeren, Holzwürze, kandierte Orangenzesten. Saftig, elegant, feine Säurestruktur, mineralisch-salzig, Kräuternoten klingen an, etwas nach Brombeeren, fruchtsüßes Finish.

SPEISENEMPFEHLUNG: *Wildgerichte, Kalbs- und Rindfleisch, gereifte Hartkäse*