

## St. Laurent „Premium“ Thermenregion DAC Perchtoldsdorf 2022

Im Geruch erinnert er an Johannisbeeren, Ribisel, Hollunderbeeren und Vanille. Am Gaumen fruchtig und cremig, mit zarten Waldbeertönen und reifer Frucht, elegant eingebundener Säure sowie einem kräftigen, lang anhaltendem Abgang.

**Lage:** Iglsee  
**Böden:** Der Boden ist eine lehmige, kalkhaltige Felsbraunerde.

### Vinifikation:

Maschinelle Ernte, Traubenmaterial selektiert, Maischevergoren im Edelstahltank, Reifung im großen Holzfass, Flaschenlagerung,

**Erntedatum:** Mitte Oktober  
**Erntegradation:** 19° KMW  
**Alkohol:** 12,5 %vol  
**Säure:** 5 g/l  
**Restzucker:** 5,5 g/l  
**Trinkreife:** 2024 - 2034

### Beschreibung:

Dieser rubinrote St. Laurent zählt zu den regionstypischen Sorten der Thermenregion und zeichnet sich durch den Geschmack von frischen Weichseln und Kirschen aus. Er ist harmonisch und ausgeglichen am Gaumen, Bouquet nach Waldbeeren und einem Hauch Vanille und Marzipan. Auffällig sind die ausgewogenen Beeren- und Kirschenaromen. Fein strukturiert und lang im Abgang.

### Speisenbegleitung:

Schmorgerichten und Braten von dunklem Fleisch, zu Wildgerichten und zu gereiftem Käse

### Verschluss:

Drehverschluss

### Qualitätskennzeichnung:

Qualitätswein

### Produktion:

Nachhaltiger Produktion