

St. Laurent / Zweigelt - Cuvée 2018

Lage: Iglsee
Böden: Lehmige, kalkhaltige Felsbraunerde bzw. eine Lockersediment-Braunerde aus Kalkschutt und
Vinifikation: kalkigem Feinmaterial

Maschinelle Ernte, Traubenschonende Verarbeitung, kontrollierte Vergärung im Edelstahltank,
Lagerung im großen Holzfass

Erntedatum: 03.10.2018
Erntegradation: 18° KMW
Alkohol: 12,5%vol
Säure: g/l
Restzucker: g/l

Beschreibung:

Kräftiges Rubingranat, zarte Würze, dunkles Beerenkonfit, feine Kirsche, attraktives Bukett.
Saftig, elegant, frische Struktur, eingebundenes Tannin, Brombeeren im Abgang

Speisenbegleitung:

Klassisch Österreichische Küche, kräftige Speisen

Verschluss:

Kronenkork

Qualitätskennzeichnung:

Landwein

Produktion:

Nachhaltige Produktion