

## Altenberg St. Laurent 2009

---

Rebsorte:	100% St. Laurent
Boden:	Kalkhaltiger, mit Humus überschobener Kulturohoboden aus feinen Tertiärsedimenten.
Lage:	Altenberg 2
Pflanzjahr:	2007
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 08. 09. 2009. Es wurde nur das Plateau oberhalb des Hanges geerntet.
Weinbereitung:	Spontane Vergärung und Malolaktik im offenen Bottich auf der Maische.
Maischestandzeit:	32 Tage
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	02. 09. 2011

---

Weinbeschreibung und Speisempfehlung von:

**Dipl. Sommelier Suvad Zlatic** - 3. Platz "Bester Sommelier Österreichs 2011" - Geigers Posthotel + Lifehotel, Serfaus, Tirol

**Sommelier Österreich Gyula Csikesz**  
Geigers Posthotel + Lifehotel, Serfaus, Tirol

**Sommelier Österreich Benjamin Hinderer**  
Hotel Gletscherblick, St. Anton, Tirol

Der Wein präsentiert sich in einem leuchtenden, intensiven Rubinrot mit dunklem Kern. In der Nase intensive Fruchtaromen nach Kirschen, Pflaumen, Brombeeren und eine feine Holzwürze. Am Gaumen die lebendige, frische aber angenehme Säure ergibt ein tolles Zusammenspiel mit den abgerundeten Tanninen, wobei im Abgang die Fruchtaromen sich wieder toll präsentieren - sehr trinkfreudig.

Hirschbraten auf Heidelbeersauce mit Spätzle und Pilzgemüse

\*\*\*\*\*

Hasenrückenfilet auf Portwein-Morchelrahmsauce mit Kartoffeln-Thymianpralinen

---

EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602943
	6er Karton	9120015602950
Prüfnummer:	N 6609/11	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,0%vol	
Säure:	5,3g/l	
Restzucker:	1,1g/l	
Mostgewicht:	20,0°KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	28,6g/l	
Relative Dichte:	0,9945	



---

### Auszeichnungen:

5 Gläser                      Österr. Rot 2012 Weinguide

2011