

Altenberg St. Laurent 2011

Sorte:	100 % St. Laurent	
Lage:	Altenberg gepflanzt 2007 Kalkhaltiger, mit Humus überschobener Kulturrohboden aus feinen Tertiärsedimenten.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 13.09.2011	
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 21 Tage auf der Maische.	
Ausbau:	22 Monate im Barrique.	
Abgefüllt:	13.09.2013	
Gesamt- eindruck:	Dunkles Rot mit leicht wässrigem Rand; intensive kühle Frucht nach dunklen Beeren, ein wenig Kaffee. Am Gaumen kühle Aromatik nach Brombeere, sehr engmaschiges Tannin, lebendiger Säurebogen. Im Abgang jugendliches, saftiges Tannin. Toller Stoff.	
Empfehlung:	Hirschbraten auf Heidelbeersauce mit Spätzle und Pilzgemüse. Hasenrückenfilet auf Portwein- Morchelrahmsauce mit Kartoffeln-Thymianpralinen.	
EAN Codes	Flasche	9120015603483
	Karton	9120015603490
Prüfnummer:	N 8517/13	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,2. %vol	
Säure:	5,8. g/L	
Restzucker:	001,4. g/L	
Mostgewicht:	20,5. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	27,8.g/L	
Relative Dichte:	0,9940	



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

93 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2014	2013
3 Sterne	Vinaria Weinguide 2013/14	2013