

## Altenberg St. Laurent 2012

---

Sorte:	100 % St. Laurent	
Lage:	Altenberg gepflanzt 2007 Kalkhaltiger, mit Humus überschobener Kulturrohoden aus feinen Tertiärsedimenten.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 11.09.2012	
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 28 Tage auf der Maische.	
Ausbau:	22 Monate im Barrique.	
Abgefüllt:	20.11.2014	
Gesamt- eindruck:	Dunkles Rot mit violetten Reflexen; Holunder Duft mit einen Hauch von Walderdbeere. Am Gaumen ein Schmeichler, weich, saftig, etwas dunkle Beere, gut integriertes Holz, erfrischende Säure, feiner guter Abgang.	
Empfehlung:	Hirschbraten auf Heidelbeersauce mit Spätzle und Pilzgemüse. Hasenrückenfilet auf Portwein- Morchelrahmsauce mit Kartoffeln-Thymianpralinen.	
EAN Codes	Flasche	9120015603940
	Karton	9120015603957
Prüfnummer:	N 12698/14	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	12,6. %vol	
Säure:	5,1. g/L	
Restzucker:	001,0. g/L	
Mostgewicht:	19,6. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	28,0.g/L	
Relative Dichte:	0,9946	



enthält Sulfite



---

### Auszeichnungen:

93 Punkte A la Carte 02/2015

2015