

Altenberg St. Laurent 2013

Sorte:	100 % St. Laurent	
Lage:	Altenberg gepflanzt 2007 Kalkhaltiger, mit Humus überschobener Kulturröhboden aus feinen Tertiärsedimenten.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 05.10.2013	
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 30 Tage auf der Maische.	
Ausbau:	22 Monate im Barrique.	
Abgefüllt:	19.08.2015	
Gesamt- eindruck:	Dunkles Granat mit violetten Reflexen; kühler angenehmer Brombeerduft unterlegt mit mineralischen Anklängen. Am Gaumen Brombeeren, etwas Zitrus, weich und saftig, zugleich mineralisch und elegant. Langer und pikanter Abgang mit feiner Tannin Textur.	
Empfehlung:	Hirschbraten auf Heidelbeersauce mit Spätzle und Pilzgemüse. Hasenrückenfilet auf Portwein- Morchelrahmsauce mit Kartoffeln-Thymianpralinen.	
EAN Codes	Flasche	9120015604367
	Karton	9120015604374
Prüfnummer:	N 8417/15	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	12,5. %vol	
Säure:	5,1. g/L	
Restzucker:	001,0. g/L	
Mostgewicht:	19,0. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	25,8.g/L	
Relative Dichte:	0,9941	



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

90 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2016	2015
93 Punkte	A la Carte Weinführer 2016	2015
4 Sterne	Vinaria Weinguide 2015/2016	2015