

#nofilter 2015

Sorte: 100 % St. Laurent
Lage: Altenberg
gepflanzt 2007
Kalkhaltiger, mit Humus überschobener
Kulturrohboden aus feinen Tertiärsedimenten.
Ernte: Selektionierte Handlese
am 10.09.2015
Weinbereitung Spontane Gärung der ganzen Trauben in
geschlossenen Bottichen.
21 Tage auf der Maische.
Ausbau: Ohne Zusätze im Holzfaß gereift.
Abgefüllt: 15.04.2016
Gesamt-
eindruck: Dunkles Rot, im Duft Kirsche, Kräuter, fruchtig,
beeriger Geschmack. Am Gaumen Kirsch -
Weichsel, dunkle Beeren; sehr frisch und
leichtfüßig. Schöner Säurebogen, würziger
Abgang.
Empfehlung: Gekühlt mit Freunden. Spaß haben!

EAN Codes Flasche
Karton
Prüfnummer: unimportant
Qualitätsstufe: Landwein
Alkohol: 11,0. %vol
Säure:
Restzucker:
Mostgewicht:
Zuckerfr. Extrakt:
Relative Dichte:



Auszeichnungen:

92Punkte A La Carte 2017

2016