

St. Laurent 2009

Charakter

intensives Granatrot, schwarzer Kern;
in der Nase eine süße, kühle, fast schwarze Frucht, nach
Brombeeren und dunklen Herzkirschen;
am Gaumen saftig, seidig, kräutrig-würzig, fein und
elegant, mit Weichselnachhall;
im Abgang sehr fruchtig und lang

Herkunft

9 Jahre alte Reben, veredelt auf der Unterlage S04,
gewachsen auf dem Schotterboden mit lehmigem Unterboden der
Lagen Neuberg und Mitterteilung

Vinifikation

Lese von Hand am 9. September 2009, sorgfältigste Selektion
im Weingarten;
spontane Gärung auf der Maische imahltank bei 28 bis
33 °C, Maischeumwalzung mit pneumatischem Stempel,
Maischestandzeit 12 Tage, biologischer Säureabbau im großen
Holzfass, 12 Monate Reifung in alten Barriques;
abgefüllt mit Naturkork im Februar 2011

Lagerempfehlung: bis 2014

produziert nach den Richtlinien von Bio Austria
kontrolliert durch Austria Bio Garantie

