



## Sankt Laurent 2017

**Art. Nr.:** 1943817

**Hersteller:** Weingut Heinrich, Gols

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Burgenland

**Gebiet (Betriebssitz):** Neusiedlersee

**Jahrgang:** 2017

**Rebsorte:** Sankt Laurent

**Alkoholgehalt:** 11,5 %

**Reife:** bis 2027

**Bodentyp:** Die Trauben stammen von beiden Seiten des Neusiedler Sees. Einerseits aus der Lage Rosenberg einem stark von Glimmerschiefer geprägten Osthang in Breitenbrunn am Leithagebirge. Andererseits aus Weingärten auf der schottrigen Panrdorfer Platte und aus dem

**Vinifizierung/Ausbau:** In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten wurden organisch-biologisch und biodynamisch bewirtschaftet. Handverlesen Anfang September, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer sowie im Stahltank auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst, 20 Monate im Holzgärständer und in gebrauchten 500 L Eichenfässer gereift.

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Stilistik:** Rot & würzig

**Geschmack:** würzig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 5,4 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1,2 g

### Speiseempfehlung:

**Kalb:** Geschmort/Gedünstet

**Rind:** Gekocht/Gedämpft

**Lamm:** Gebacken

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Glasverschluss

**Bio:** AT-BIO-301



**Einzelflaschenpreis:** € 18.60

### Verkostnotiz

Aus der Ruhe fließt der Saft. In erster Linie geht es um Aroma, Preiselbeeren, wilde Brombeeren, Schlehe, ja der ganze Reigen an dunkelbeeriger Frucht verweht ineinander und ist doch als jede für sich deutlich erkennbar.