



St. Laurent Classic 2023

Art. Nr.: 2901023

Hersteller: Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Carnuntum

Jahrgang: 2023

Rebsorte: St. Laurent

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2030

Bodentyp: Ried Aubühl und Scheibner, steinige, kalkreiche Donauschotterböden in windiger Ostexposition, 15 - 40 Jahre alte Rebstöcke, nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet Weinbaugebiet Carnuntum

Vinifizierung/Ausbau: kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern und Holzgärständern bei 28 - 30°C durch sanftes Unterstoßen und Überfluten des Tresterhutes, Maischestandzeit 12 - 17 Tage Anschließend Säureabbau in kleinen Holzfässern aus burgundischer Eiche und großen Holzgärständern, Klärung durch mehrmaliges Umziehen und Sedimentation, Reifung bis zur Abfüllung im Juni 2024

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,8 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,5 g

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 12.30

Verkostnotiz

In der Nase würziger Duft nach Wildkirschen, dunklen Holunderbeeren und Mandeln, am Gaumen burgundische Fruchtstellung, saftig und elegant mit finessenartiger Struktur, feinkörnige Tannine .