



BLACK VINTAGE *biologicis* SANKT LAURENT 2017

St. Laurent wurde 1860 in Österreich erstmals ausgepflanzt und zählt somit zu einer der ältesten heimischen Rotweinsorten. Durch penible Auslese der besten Trauben und schonenden Umgang mit dem reifen Lesegut verstärken wir die typischen Eigenschaften dieser Burgundersorte. Intensive Frucht und harmonische Säurestruktur. Diese beiden Merkmale sind Garant für ein langes Leben.

IM WEINGARTEN

Rebsorte:	Sankt Laurent	Jahrgang: 2017	Qualitätsstufe: Wein aus Österreich
Boden:	Lössboden mit teilweise Granit im Untergrund		
Alter der Rebstöcke:	30 Jahre		
Riede:	Galgenberg	Seehöhe:	300 m
Weinlese:	Mitte September 2017		

IM KELLER

Maischegärung:	in offenen Behälter (400 kg Boxen), kein Schwefelzusatz 2x täglich untertauchen des Maischekuchens
Gärtemperatur:	bei 25 - 28 °C, keine Temperaturregung möglich
Gärdauer:	6 Tage
Pressvorgang:	unmittelbar nach der Gärung; pneumatisch, 1x leicht angepresst – Ausbeute ca. 60%, ohne Schwefelzusatz
Malolaktische Gärung:	100% im 500l – Eichenfass neu mit mittlerer Toastung, gleich nach der Gärung und dem Pressen
Reifung:	nach dem biologischen Säureabbau abgezogen und gelagert im selben Fass ohne SO ₂ -Gabe, Dauer 12 Monate
Filtration:	keine
Erster Schwefelzusatz:	ein Tag vor der Füllung

Alkohol:	12,5%	EAN-Flasche:	9005634 99719 2
Restzucker:	1,0 g/l	EAN-Karton:	900563499716 1
Säure:	6,0 g/l	Zertifikat:	AT-BIO 301
SO ₂ gesamt:	52 mg/l		für Veganer geeignet
SO ₂ frei:	29 mg/l		
Lagerfähigkeit:	10 - 20 Jahre	optimale Trinktemperatur:	14 – 16°
Speisenempfehlung:			Passt gut zu Wildgerichten oder Lamm

WEINBESCHREIBUNG

Feine Räucher-Kräuter-Würze unterlegt dunkle Beerenfrucht, ein Hauch von Edelholznuancen, Cassis klingt an. Mittlerer Körper, feine Struktur, frisch und salzig im Abgang.

