



RIED GALGENBERG *biologicis* SANKT LAURENT 2018

Sankt Laurent zählt zu den aromatischen Burgundersorten. Ihr Ursprung liegt in Frankreich. Die erste urkundliche Erwähnung des St. Laurent in Österreich stammt aus dem Jahr 1860. Am wohlsten fühlt sich diese Rebe auf mittelschweren, tiefgründigen Böden bei kontinentalem Klima.

IM WEINGARTEN

Rebsorte:	Sankt Laurent	Jahrgang: 2018	Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Boden:	Granitboden mit Lössauflage			
Alter der Rebstöcke:	20 - 22 Jahre			
Riede:	Galgenberg		Seehöhe:	300 - 310 m
Weinlese:	Ende September 2018			

IM KELLER

Schwefelung Maische:	keine
Maischegärung:	offene Maischegärung in 400 kg Behälter 2 mal pro Tag Untertauchen der Maische bei ca. 25 – 27°C; nicht gesteuert
Gärtemperatur:	6 Tage
Gärdauer:	unmittelbar nach der Gärung; pneumatisch
Pressvorgang:	8 Monate
Lagerung auf Feinhefe:	im gebrauchten Barrique
Reifung:	

Alkohol:	12,5%	EAN-Flasche:	900563499676 8
Restzucker:	1,0 g/l	EAN-Karton:	900563499675 1
Säure:	6,1 g/l		
SO ₂ gesamt:	28 mg/l	Zertifikat:	AT-BIO 301
SO ₂ frei:	15 mg/l		für Veganer geeignet
Lagerfähigkeit:	5 - 8 Jahre	optimale Trinktemperatur:	14 – 16°
Speisempfehlung:	Dieser Rotwein passt hervorragend zu Wildgerichten wie Hirschragout mit Semmelknödel und Preiselbeerkonfit.		

WEINBESCHREIBUNG

Mit etwas Wiesenkräutern unterlegte Herzkirschen und Weichseln, ein Hauch von Tabakwürze, Orangenzesten klingen an.

