



ST. LAURENT

UNGERBERG · BURGENLAND · 2017

ST. LAURENT. Dunkles Purpur. In der Nase schwarze Johannisbeere, Zwetschkenröster. Am Gaumen elegante dunkelbeerige Frucht. Schöne Würze, angenehme Länge.

Boden.	sandiger, schieferhaltiger Boden
Alter der Reben.	ca. 15 Jahre
Vinifizierung.	Kontrollierte Maischevergärung im Edelstahltank über 10 Tage, 3mal tägliche Überflutung des Maischekuchens
Ausbau.	17 Monate im kleinen Holzfass mit biologischem Säureabbau
Abfülldatum.	Dezember 2018
Trinktemperatur.	16-18°C
Lagerpotential.	bis 2023
Alkohol.	13,1 % vol.
Trockenextrakt.	30,2 g/l
Restzucker.	2,7 g/l
Säure.	5,6 g/l

 **MARTIN REINFELD**

Weingut Martin Reinfeld · Hauptstraße 19 · A-7081 Schützen am Gebirge