



ST. LAURENT

UNGERBERG·BURGENLAND·2014

ST. LAURENT. Sattes Rubinrot, in der Nase dunkelfruchtig, sehr rund, am Gaumen griffiges Tannin, gute 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.	16 Monate im kleinen Holzfass mit biologischem Säureabbau
Abfülldatum.	Feber 2016
Trinktemperatur.	16-18°C
Lagerpotential.	bis 2020
Alkohol.	12,5 % vol.
Trockenextrakt.	25,8 g/l
Restzucker.	1,0 g/l
Säure.	4,7 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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