



ST. LAURENT

UNGERBERG · BURGENLAND · 2015

ST. LAURENT. Dunkles Purpur, in der Nase kräftige Amarena und etwas Vanille, am Gaumen Amarenakirsch, die bis in den Abgang hält, samtiges Tannin

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.	Oktober 2016
Trinktemperatur.	16-18°C
Lagerpotential.	bis 2021
Alkohol.	13,0 % vol.
Trockenextrakt.	26,6 g/l
Restzucker.	1,4 g/l
Säure.	5,8 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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