



ST. LAURENT

UNGERBERG · BURGENLAND · 2016

ST. LAURENT. Dunkles Rubingranat, in der Nase Johannisbeeren, am Gaumen dunkles Obst, samtiges Tannin, geschmeidiger Abgang.

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 2017
Trinktemperatur.	16-18°C
Lagerpotential.	bis 2022
Alkohol.	13,4 % vol.
Trockenextrakt.	30,2 g/l
Restzucker.	2,0 g/l
Säure.	6,0 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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