



ST. LAURENT

UNGERBERG · BURGENLAND · 2018

ST. LAURENT. Dunkles Rubinrot; in der Nase schwarze Johannisbeeren, Pflaume, erdige Würze; am Gaumen saftig und straff, eleganter Körper mit schöner Tannintextur, angenehmer langer 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.	17 Monate im kleinen Holzfass mit biologischem Säureabbau
Abfülldatum.	Jänner 2020
Trinktemperatur.	16-18°C
Lagerpotential.	bis 2025
Alkohol.	13,3 % vol.
Trockenextrakt.	29,2 g/l
Restzucker.	3,0 g/l
Säure.	5,2 g/l

 **MARTIN REINFELD**

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