



ST. LAURENT

UNGERBERG·BURGENLAND·2022

Boden.	sandiger, schieferhaltiger Boden
Alter der Reben.	ca. 15 Jahre
Vinifizierung.	Kontrollierte Maischevergärung im Edelstahltank über 10 Tage, 3mal tägliche Überflutung des Maischekuchens
Ausbau.	20 Monate im kleinen Holzfass mit biologischem Säureabbau
Trinktemperatur.	16-18°C
Alkohol.	13 % vol.
Trockenextrakt.	27,6 g/l
Restzucker.	2,8 g/l
Säure.	5,2 g/l

 MARTIN REINFELD

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