

ST. LAURENT

Classic

-2018-



BESCHREIBUNG

Strahlendes Rubinrot, violette Reflexe.

Im Geruch zarte Waldbeeraromatik und schwarzer Pfeffer.

Am Gaumen ausgewogen, fruchtiges Aroma nach dunklen Beeren und reifer Kirsche, weiches Tannin im Abgang.

Feiner Speisenbegleiter zu gekochtem Fleisch oder Schinken, sowie zu würzigem Bergkäse.

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion

Ausgebaut im Edeltank

SERVIERVORSCHLAG

Rindszunge mit Erdäpfelpüree

Gekochter Schinken mit Salzkartoffeln

Pfefferkäse mit Rotweinrosinen

Trinktemperatur: 16 – 18°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 12,5 vol%

Restzucker: trocken

Säure: 4,5 g

