

ST. LAURENT

vom Harterberg

-2017-



BESCHREIBUNG

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung.

Rauchig, blättrig unterlegte schwarze Beerenfrucht, Tabak-Nuancen in der Nase.

Mittlerer Körper, Brombeerkonfit, gut integrierte Tannine, etwas Nougat und mineralisch.

Die komplexen Weinaromen in Kombination mit gegrilltem Fleisch mit säuerlichen Saucen oder zu feinen Schwammerl-Gerichten unterstreichen diesen Wein besonders gut.

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion

Ausgebaut im Edeltank, danach 8 Monate im gebrauchten Holz

SERVIERVORSCHLAG

Roastbeef mit Sauce Tartare

Kalbssteak mit Kapernsauce und Duchesse-Erdäpfeln

Sautierte Steinpilze mit Rucola und Grana

Trinktemperatur: 16 – 18°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 13,0vol%

Restzucker: 2,1g, trocken

Säure: 5,3g

