ST. LAURENT

VOM HARTERBERG 2019

BESCHREIBUNG

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung.
Feine Tabak-Holz-Würze, etwas Cassis, dunkle Beerenfrucht, zarter Minztouch, würzig.
Mittlerer Körper, feine Struktur, stoffig, Herzkirschen, nussige Nuancen im Nachhall.
Hervorangend zur kräftigen Käseplatte, gegrilltes Schweinefilet im Speckmantel
mit Kartoffelgratin oder zu diversen Schwammerlgerichten.

AUSZEICHNUNGEN

A la Carte ausgezeichnet 2024
90 P. Falstaff Rotweingiude 2023 - best Buy

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion, Baden - Riede Harterberg
Ausgebaut im Edelstahltank, danach 8 Monate im gebrauchten Holz

SERVIERVORSCHLAG

geschmorte Rindsbackerl mit Erdäpfel- Selleriepüree
kräftiger Bergkäse mit Weingelee und Salzmandeln
Semmelknödel mit Schwammerlsauce und grünem Sala
Trinktemperatur: 16 – 18°c

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 13,0vol%
Restzucker: 1,7 g/l, trocken
Säure: 4,8g

WEINGUT JOHANN SCHWERTFÜHRER
Hauptstraße 35 | A- 2504 Sooss | +43 660/565 4543
weingut@schwertfuehrer.at | www.schwertfuehrer.at