



WEINGUT ZEITLBERGER

St. Laurent 2015

SORTE:	100% St. Laurent, Qualitätswein
BESCHREIBUNG:	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase dunkles Beerenkonfit, weiche Textur am Gaumen, zarte Zwetschkenfrucht im Finish!
LAGE:	Löss/Lehmboden in Südexposition mit 20 Jahre alten Rebstöcken, Weinbaugebiet Wagram
ERNTE:	Von Hand Mitte September 2015
TRAUBENERTRAG/ha::	Ca. 5500 Flaschen entsprechen etwa 40hl/ha
VERARBEITUNG:	Kontrollierte Vergärung bei max. 30°, Brechen des Tresterkuchens und Sauerstoffzufuhr durch sanftes Überfluten und Unterstoßen!
AUSBAU:	In Barriques 2.ter Füllung, durch schonendes Umziehen wird Sauerstoffzufuhr garantiert, Lagerung in Holzfässern bis zur Füllung im März 2017
ANALYTIK:	13,5 vol% alc. 4,9 g/l Säure 1,8 g RZ trocken
LAGERFÄHIG BIS:	2024
SPEISEEMPFEHLUNG:	Eleganter Begleiter für Käse oder Meeresfrüchte; gegrillter Fisch oder Steak;



*Wein genießen...
Geheimnisse kosten.*



DER VATER. DER SOHN. DIE WINZER.