

*Bernhart*

EXPERTISE

## ST. LAURENT "S" ROTWEIN TROCKEN

Tiefes, kräftiges Rot. Duft nach Beeren und Kirschen mit einem Hauch Vanille. Sehr weiche, harmonische, sehr gut eingebundene Tannine.  
Perfekt zum Dinner zu zweit...



JAHRGANG	2018
LAGE	Trauben entstammen der VDP.Ersten Lage Finstergasse
REBSORTE	Der St. Laurent ist eine eigenständige, klassische Rotweinsorte, die ihren Ursprung vermutlich in Österreich hat. Ihr Name geht auf den Heiligen Laurentius zurück. Um dessen Gedenktag am 10. August beginnen die Beeren sich zu färben. Charakteristisch für die Rebsorte ist ihr Aroma nach Waldbeeren und Kirschen, ihre tiefrote Farbe und die samtige, harmonische Tanninstruktur.
TERROIR	Muschelsandstein-Lehm
LESE	Selektive Handlese in der Mitte der Ernteperiode, Mitte September
ERTRAG	55 hl / ha
AUSBAU	12 tägige Maischegärung, 16 Montage Lagerung im Barriquefass (1/3 neue Fässer, 2/3 gebrauchte Fässer). Abgefüllt im Juli 2020.
LAGERFÄHIGKEIT	8 - 10 Jahre
ESSENSEMPFEHLUNG	Gebratenes oder gegrilltes Gemüse, leichte Fleisch- und Nudelgerichte, Lamm
TRINKTEMPERATUR	16 - 18 ° C
ANALYSE	13,8 %vol Alkohol · 0,1 g/l Restzucker · 5,3 g/l Säure