

## ST. LAURENT RIED SANDL 2018

### Kostnotiz

Feige und Kräuter im Aroma, dazu ein Hauch Sauerkirsche. Schmeichelnder Wein mit sanfter Frucht und ausgewogener Fülle, elegant, zartwürzig, stimmig.

### Speisenempfehlung

Passt besonders gut zu Wildgerichten, auch Hasen, geschmortem Rindfleisch, gebratenem Lamm, gegrilltem Fisch mit Gemüse sowie Nudelgerichten.

### Vinifikation

Traubenteilung für mehr Farbe und Reife. Im Stahltank vergoren, danach im Holzfass bis zur Füllung gelagert.

*Qualitätswein, trocken*

*Alkoholgehalt: 13,5 % vol*

*Restzucker: 1,5 g/l*

*Säure: 4,7 g/l*

*Prüfnummer: P 2505/19*

