

WEINGUT | HEURIGER | GÄSTEZIMMER

ST. LAURENTRIED SANDELN 2022

KOSTNOTIZ

Schmeichelnder Lagenwein, der für die optimale Reife neun Monate im großen Holzfass ausgebaut wurde. Im Aroma finden sich Waldfrüchte, Kräuter und ein Hauch von Bitterschokolade.

VINIFIKATION

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

SPEISENEMPFEHLUNG

Passt besonders gut zu Wildgerichten, geschmortem Rindfleisch, gegrilltem Fisch mit Gemüse sowie Nudelgerichten.

Optimale Trinkreife bis: 2030 Serviertemperatur: 14-16 °C

QualitätsweintrockenAlkoholgehalt13,9 % Vol.Flasche0,75 lRestzucker2,2 g/lSäure4,9 g/l

