

glatzer *Carnuntum*

St. Laurent Ried Altenberg Alte Reben

JAHRGANG

2017

ERNTE

Anfang Oktober

ALKOHOL

13 % Vol.

LAGERPOTENZIAL

4*

EIGENSCHAFTEN

Unser bester St.Laurent stammt aus der Spitzen-Rotweinlage Altenberg – ein Lagerwein mit Kraft, Saft, profunder Frucht und großartiger Struktur

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Wild und Wildgeflügel, kräftige Speisen mit dunklem Fleisch, würzige Weich- und Hartkäse

HERKUNFT & BODEN

Weinbaugebiet Carnuntum, Ried Altenberg, kalkreicher Schotterboden mit mittlerem Lehmanteil

VINIFIKATION & AUSBAU

nach der dreiwöchigen Maischestandzeit wird der Altenberg für 14 Monate in Barriques (40 % neu) gereift

MOSTGEWICHT BEI DER LESE

18–19° KMW

FLASCHENGRÖSSEN

0,75 l | 1,5 l



*Lagerpotential 1 = sofort trinkbar | 5 = 6-10 Jahre lagerfähig