

**glatzer**  
*Carnuntum*

*St. Laurent*  
*Alte Reben*

**JAHRGANG**  
2018

**ERNTE**  
ANFANG OKTOBER

**ALKOHOL**  
13 % VOL.

**LAGERPOTENTIAL\***  
4

**EIGENSCHAFTEN**

UNSER BESTER ST. LAURENT AUS SPITZEN-ROTWEINLAGE,  
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, KALK-  
REICHER SCHOTTERBODEN MIT MITTLEREM LEHMANTEIL

**VINIFIKATION & AUSBAU**

NACH DER DREIWÖCHIGEN MAISCHESTANDZEIT WIRD ER  
FÜR 14 MONATE IN BARRIQUES (40 % NEU) GEREIFT

**MOSTGEWICHT BEI DER LESE**

18° - 19° KMW

**FLASCHENGRÖßEN**

0,75 | 1,5 LITER

\* **LAGERPOTENTIAL:**

**1 = SOFORT TRINKBAR | 5 = 6 - 10 JAHRE LAGERFÄHIG**

**BIO**

