



ST. LAURENT AUSSTICH 2018

Weinbeschreibung:

Aus einer Selektion der besten großen Holzfässer jedes Jahrgangs komponiert der Kellermeister den St. Laurent Ausstich. Dieser Wein erinnert sowohl in Farbe als auch in der Aromatik an Herzkiraschen, rote Ribisel und dunkle Beeren, was diesen Wein zu einem besonderen Vertreter seiner Sorte macht.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Die ursprünglich aus Frankreich stammende Rebsorte St. Laurent verlangt warme, fruchtbare Böden. Somit findet sie in den Tattendorfer Lagen des Weinguts Stift Klosterneuburg beste Voraussetzungen für eine optimale Reife der dickschaligen, schwarz-blauen Beeren.

Weingut Stift Klosterneuburg:

Seit seiner Gründung im Jahr 1114 betreibt das Stift Klosterneuburg Weinbau und ist damit das älteste Weingut Österreichs. Mit einer Rebfläche von 108 Hektar zählt es zu den größten und renommiertesten Weingütern Österreichs. Die Weingärten befinden sich in ausgewählten Lagen von Klosterneuburg, Wien, Gumpoldskirchen und Tattendorf.

Seit dem Jahr 2009 ist es das erste klimaneutrale Weingut Österreichs.

Linie:

Die Trauben für unsere Lagenweine stammen aus Einzellagen mit langer Tradition, manche dieser Weingärten bewirtschaftet das Weingut Stift Klosterneuburg schon seit Jahrhunderten. Physiologisch hochreife Trauben, lange Lagerung auf der Feinhefe bei den Weissweinen und Ausbau im großen und kleinen Holzfass bei den Rotweinen ergeben einzigartige, langlebige Weine.

Terroir und Vinifizierung

Herkunft: Tattendorf, Thermenregion,

Niederösterreich

Riede: Stiftsbreite

Bodenbeschaffenheit: Alluvialschotterboden mit Braunerde

Hangausrichtung: Süd

Seehöhe: 220 Meter

Lese: Oktober 2018

Maischestandzeit: 3 Wochen

Ausbau: 18 Monate im großen Holzfass

Abfülldatum: August 2020

Flaschengröße: 0,25l | 0,75l | 1,5l | 3l | 9l | 12l

Wein-Daten

Alkoholgehalt: 13% vol.

Restzucker: 2 g/l

Säure: 5,6 g/l

Serviertemperatur: 16 °C

Trinkreife/Lagerpotenzial: Hat bereits Trinkreife erlangt, Lagerpotenzial 5-7 Jahre.

Speisenempfehlung: Wild und Wildgeflügel, Roastbeef.

