



Forstreiter



St. Laurent Reserve 2016

Am rechten Donauufer befindet sich **Hollenburg** als südlichster Stadtteil von **Krems der Weißwein Hauptstadt Österreichs**.

Hier im Weinbaugebiet **Kremstal**, liegt unser Weingut. Wir leben in einem geschichtsträchtigen Ort, in dem nachweislich bereits **400 n.Chr.** von den **Römern** Weinbau betrieben wurde. Die Liebe zum Wein liegt unserer Familie schon seit mehr als einem Jahrhundert im Blut, Seit 1868 befindet sich das Weingut in Familienbesitz.

Qualität wächst in den Weingärten. Die Böden werden vom **Löss** dominiert und durch **Konglomerat** und **Schotter** ergänzt. Das warme **pannonische Klima** aus dem Osten, trifft auf das kontinental beeinflusste Klima des höhergelegenen Waldviertels. Daraus resultieren extreme Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, diese beeinflussen die Aromaausbildung äußerst positiv.

Nachhaltige Bewirtschaftung der Böden und der Weingärten ist Grundvoraussetzung große Weine zu keltern. Durch schonende Behandlung und durch wenige Eingriffe im Keller gilt es, die von der Natur gegebene Qualität zu erhalten.

"Ich mache die Weine für mich. Nur die Weine, die mir schmecken, kann ich auch verkaufen."

Herkunft:	Niederösterreich
Lage:	Die Trauben stammen aus unseren Weingärten, die zu den besten Lagen von Hollenburg gehören.
Analyse:	Alkohol: 13,0% vol Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,2 g/l
Verschluss:	Drehverschluss
Böden:	Konglomerat
Ausbau:	ca. 10 Tage Maischestandzeit, 8 bis 12 Monate in 50 % neuem und 50% im gebrauchtem Barrique-Faß
Charakteristik:	Ausgesprochen sortentypisches Bukett mit Sauerkirschen, einem Hauch roter Rüben und auffallend zurückhaltenden Holznoten; dunkelbeerig, viel reifes Tannin, dicht, auch im Geschmack kaum Holz, kühl, gute Struktur.
Trinkempfehlung:	
Ideale Trinkreife:	2019 bis 2040
Trinktemperatur:	ab 16°C

EAN Flasche: 9120010690 419
EAN Karton: 9120010690 426

Weingut Forstreiter GmbH

A-3506 Krems - Hollenburg Hollenburger Kirchengasse 7,

Tel: +43(0)2739-2296 weingut@forstreiter.at www.forstreiter.at

Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der Verordnungen (EG) 1935 / 2004 sowie 10/2011 hergestellt.

