

St. Laurent

Reserve 2023



Herkunft:	Niederösterreich
Lage:	Die Trauben stammen aus unseren eignen Weingärten.
Analyse:	Alkohol: 13 % vol Restzucker: 1,5 g/l Säure: 4,7 g/l
Verschluss:	Drehverschluss
Böden:	Löss und Konglomerat
Ausbau:	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:	schmeckt hervorragend zu Rind-, Wild-, Wildgeflügel-Gerichten sowie zu Pilzen, Schnittkäse, etc.
Ideale Trinkreife:	2026 bis 2040
Trinktemperatur:	14°C
EAN Flasche:	9120010693 625
EAN Karton:	9120010693 639

Weingut Forstreiter GmbH

Obere Hollenburger Hauptstraße 36 | 3506 Krems-Hollenburg | AUSTRIA
Tel: +43 2739 2296 | weingut@forstreiter.at | www.forstreiter.at

