



St. Laurent Reserve

QWt Niederösterreich, Schloss Gobelsburg, 2015

750 ml

Art-Nr. 40011715

Der St. Laurent trumpft mit seinem Gerbstoffreichtum auf. Sein fest gefügter Körper wirkt kraftvoll und muskulös und wird deshalb die richtige Wahl sein bei Rindfleisch- und Wildgerichten. Intensive Aromen von Brombeeren, Amarenakirschen, Zwetschgen und Lebkuchengewürzen dominieren sein Geschmacksbild mit aus dem Holzausbau stammenden Röstaromen sowie mineralischen Akzenten, die an Graphit und Kohle erinnern. Ein komplexer Wein mit langem Finale und einigen Jahren Lagerpotential.

Herkunft:	Österreich / Niederösterreich / Kamptal
Traubensorte:	Sankt Laurent
Genussreife:	3 bis 10 Jahre
Servicetemperatur:	16 bis 18 °C
Trinkempfehlung:	Lateinamerikanische Küche, Châteaubriand, Filet Wellington, Würzige Grilladen, Wildschweinentrecôte mit Spätzli, Währschafter Eintöpfe mit Hülsenfrüchten
Vinifikation:	vollständig entrappt, Gärung im Holzfass
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion, in kleinen Kisten
Ausbau:	in Tonneau (Doppelbarrique)
Volumen:	13.0 %



Integrierte Produktion zertifiziert



Vegan

BAUR *au* LAC Vins

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Blumigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Fruchtigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Würzigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Holzeinfluss

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Komplexität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Gaumenprofil

Auftaktfülle

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Säure / Saftigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Tannine

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Körper

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Abgangslänge

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10