



## St. Laurent Reserve

QWt Niederösterreich, Schloss Gobelsburg, 2016

1500 ml

Art-Nr. 40011816

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



**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