

St. Laurent Reserve

QWt Niederösterreich, Schloss Gobelsburg, 2015

750 ml

N° Art. 40011715



Le St Laurent est très riche en tanins. Son corps ferme est puissant et musclé et sera donc le bon choix pour les plats à base de bœuf et de gibier. En bouche, des arômes intenses de mûres, de cerises Amarena, de prunes et de pain d'épices dominant avec des arômes grillés issus de l'élevage en barrique. Des accents minéraux rappelant le graphite et le charbon de bois sont également présents. Un vin complexe avec une longue finale et un potentiel de garde de plusieurs années.

Origine:	Autriche / Niederösterreich / Kamptal
Cépage:	Sankt Laurent
Maturité:	3 à 10 ans
Température:	16 à 18 °C
Conseil de dégustation:	Cuisine latino-américaine, Châteaubriand, bœuf Wellington, Grillades épicés, Entrecôte du sanglier avec des <<spätzle, Pots-au-feu traditionnels aux légumes se
Vinification:	Eraflage complet, Fermentation en fûts de chêne
Récolte:	Vendanges manuelles, Selection stricte, en petites cagettes
Élevage:	En tonneau
Volume:	13.0 %



Production intégrée certifiée



Végan

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



Epices



Note boisée



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Tanin



Corps



Longueur en bouche

