St. Laurent Reserve 2016

QWt Niederösterreich, Schloss Gobelsburg, 1500 ml

1500 ml

CHF 90.–

N° Art. 40011816

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 dominent 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 après vendanges**
Température de consommation:	**16 à 18 °C**
Accord mets:	**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 %**
Parker:	**92**

Note: Contient des sulfites

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