

St. Laurent Ried Sandl 2016



Feige und Kräuter im Aroma, dazu ein Hauch Sauerkirsche; schmeichelnder Wein mit sanfter Frucht und ausgewogener Fülle, elegant, zartwürzig, stimmig.

Passt besonders gut zu Wildgerichten, auch Hasen, geschmortem Rindfleisch, gebratenem Lamm, Nieren, gegrilltem Fisch mit Gemüse, Nudelgerichten.

Vinifikation

Händisch gelesen, im Stahltank bei 30 °C vergoren, danach im Holzfass bis zur Füllung gelagert.

Qualitätswein, trocken

Alkoholgehalt: 13,0 % vol

Restzucker: 2,6 g/l

Säure: 4,7 g/l

Prüfnummer: LP2434/17

