

WEINGUT | HEURIGER | GÄSTEZIMMER

ST. LAURENTRIED SANDELN 2024

KOSTNOTIZ

Samtiger Lagenwein, der für die optimale Reife 12 Monate im großen Eichenfass ausgebaut wurde Im Aroma finden sich Waldfrüchte, Kräuter und ein Hauch von Bitterschokolade.

VINIFIKATION

Traubenteilung für mehr Farbe und Reife. Im Stahltank vergoren, danach im Holzfass bis zur Füllung gelagert.

SPEISENEMPFEHLUNG

Passt besonders gut zu Wildgerichten, geschmortem Rindfleisch, gegrilltem Fisch mit Gemüse sowie zu Pasta.

Optimale Trinkreife bis: 2032 Serviertemperatur: 14-16 °C

Qualitätswein trocken

Alkoholgehalt 13,5 % Vol. Flasche 0,75 l Restzucker 2,4 g/l Säure 4,6 g/l Zutaten & Nährwerte
Brennwert in 100 ml:
334kJ/80kcal

