
St. Laurent Alte Reben

Diesen St. Laurent, von bis zu 60 Jahre alten Rebstöcken, daher auch der Name Alten Reben, möchten wir ans Herz legen.



| | |
|------------------------|--|
| Aroma | Holunder, Veilchen, Waldkirschen |
| Trinktemperatur | 16-18°C |
| Alkoholgehalt | 13% |
| Bio / Vegan | Vegan |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Hersteller | Weingut Philipp Grassl, Am Graben 4 u. 6, 2464 Göttlesbrunn, Österreich |
| Boden | kalkreicher Schotter, Steiniger |
| Ausbau | Eichenfass |
| Qualität | Qualitätswein |
| Restzucker | 1,6 |
| Säure | 5,8 |
| Lagerfähig | bis 2030 |
| Passt zu | Feiner Begleiter zu dunklem Wildgeflügel (Ente, Gans, Fasan, Wachtel) und gebratenen Fleischspeisen mit zarter Würzung sowie reifen Käsesorten |
| Verschluss | Naturkork |
| Geschmack | trocken |
| Jahrgang | 2018 |
| Gebiet | Carnuntum |
| Rebsorten | Sankt Laurent |

Sorte Rotwein
Land Österreich
Weinstil Elegant-harmonisch
Auszeichnungen 92 Falstaff