

---

## St. Laurent Classic

---

Bodenständigkeit gepaart mit Knowhow das ergibt einen feinen Wein, wie den St. Laurent Classic. Der ist übrigens BIO, wie auch viele andere Weine von Grassl.

---

<b>Aroma</b>	Holunderbeeren, Mandelnoten, Wildkirsche Feiner Begleiter zu dunklem Wildgeflügel (Ente, Gans, Fasan) und gebratenen Fleischspeisen mit zarter Würzung sowie reifen Käsesorten
<b>Passt zu</b>	
<b>Weinstil</b>	Elegant-harmonisch
<b>Land</b>	Österreich
<b>Sorte</b>	Rotwein
<b>Rebsorten</b>	Blauburgunder, Sankt Laurent
<b>Gebiet</b>	Carnuntum
<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Verschluss</b>	Schraubverschluss
<b>Lagerfähig</b>	3-5 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C
<b>Säure</b>	5,4
<b>Restzucker</b>	1,7
<b>Qualität</b>	Qualitätswein
<b>Ausbau</b>	Eichenfass
<b>Boden</b>	kalkreicher Schotter, Steiniger



<b>Hersteller</b>	Weingut Philipp Grassl, Am Graben 4 u. 6, 2464 Göttlesbrunn, Österreich
<b>Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Bio / Vegan</b>	Vegan
<b>Alkoholgehalt</b>	12%