
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.

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



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