

ST. LAURENT GROSSE RESERVE 2006

Die physiologisch vollreifen und hocharomatischen Beeren für die St. Laurent GROSSE RESERVE wurden am 23. Oktober 2006 gelesen. Durch die sechs Wochen dauernde Maischestandzeit wurde ein Maximum an Farb- und Gerbstoffen extrahiert. Gereift ist die St. Laurent GROSSE RESERVE 2006 24 Monate in durchwegs neuen Holzfässern mit 225 Litern.

Weinbeschreibung:

Durch die lange und behutsame Reifung präsentiert sie sich als kraftvoller Rotwein von höchster Harmonie. Prachtvolle Waldbeerenaromen, am Gaumen konzentriert und von einer harmonischen Tanninstruktur begleitet, bietet die St. Laurent GROSSE RESERVE 2006 bereits jetzt ein vielschichtiges Trinkvergnügen.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Die ursprünglich aus Frankreich stammende Rebsorte St. Laurent zählt heute zu den Klassikern der österreichischen Rotweinkultur. Der St. Laurent verlangt warme, fruchtbare Lagen – wie er sie auf den seichten Braunerdeböden der Weingärten des Stifts Klosterneuburg in Tattendorf vorfindet. Hier können die dickschaligen, schwarz-blauen Beeren optimale Reife erlangen.



LINIE	TERROIR	WEIN-DATEN	VINIFIZIERUNG
<p>Die Lagenweine des Stifts zeichnen sich durch die besonders sorgfältige Auswahl des von Hand gelesenen Traubenmaterials aus, welches aus stiftseigenen Einzellagen mit langer Tradition stammt – manche dieser Rebflächen bewirtschaftet das Weingut Stift Klosterneuburg schon seit Jahrhunderten. Eine selektive und gezielte Ernte garantiert Beeren von höchster Reife, der Ausbau – zum Teil im kleinen Holzfass – schafft langlebige Weine mit kräftiger Statur.</p>	<p>Herkunft: Tattendorf, Thermenregion, Niederösterreich</p> <p>Riede: Ried Stiftsbreite</p> <p>Bodenbeschaffenheit: Alluvialschotterboden mit Braunerde</p> <p>Seehöhe: 220 Meter</p>	<p>Alkoholgehalt: 13,5% vol.</p> <p>Restzucker: 0,9 g/l</p> <p>Säure: 5,0 g/l</p> <p>Serviertemperatur: 16 °C</p> <p>Trinkreife/Lagerpotenzial: Höhepunkt der Genussreife bis 2010</p> <p>Speisenempfehlung: Wildgerichte (Reh, Hirsch, Wildschwein) und Wildgeflügel, zu gegrilltem und geschmortem Rindfleisch</p>	<p>Lese: 23. Oktober 2006</p> <p>Maischestandzeit: 6 Wochen</p> <p>Ausbau: 24 Monate im kleinen Holzfass</p> <p>Abfülldatum:</p>