

ST. LAURENT VOM SCHOTTER 2010

Weinbeschreibung:

Dieser Wein besticht durch verführerischen Duft nach Weichseln und dunklen Beeren am Gaumen präsentiert er sich sehr homogen, fruchtig und saftig. Trinkfreudig, offen und unkompliziert. Eine gut eingebundene Tanninstruktur und ein anhaltender Abgang machen den St. Laurent zu einem besonderen Trinkvergnügen.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Die ursprünglich aus Frankreich stammende Rebsorte St. Laurent verlangt warme, fruchtbare Böden. Somit findet sie in den Tattendorfer Lagen des Weinguts Stift Klosterneuburg beste Voraussetzungen für eine optimale Reife der dickschaligen, schwarz-blauen Beeren.

Weingut Stift Klosterneuburg:

Seit seiner Gründung im Jahr 1114 betreibt das Stift Klosterneuburg Weinbau und ist damit das älteste Weingut Österreichs. Mit einer Rebfläche von 108 Hektar zählt es zu den größten und renommiertesten Weingütern Österreichs. Die Weingärten befinden sich in ausgewählten Lagen von Klosterneuburg, Wien, Gumpoldskirchen und Tattendorf.

Seit dem Jahr 2009 ist es das erste klimaneutrale Weingut Österreichs



LINIE	TERROIR	WEIN-DATEN	VINIFIZIERUNG
<p>Die Linie VOM SCHOTTER ist eine Hommage an das einzigartige Terroir, in dem diese Weine gedeihen: Karge, alluviale Kalkschotterböden und glazialer Donauschotter bringen Weine von beeindruckender Fruchttiefe und Harmonie hervor.</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% vol.</p> <p>Restzucker: 3,0 g/l</p> <p>Säure: 5,5 g/l</p> <p>Serviertemperatur: 16 °C</p> <p>Trinkreife/Lagerpotenzial: Hat bereits Trinkreife erlangt, Lagerpotenzial 4-5 Jahre.</p> <p>Speisenempfehlung: Roastbeef und Wild</p>	<p>Lese: Oktober 2010</p> <p>Maischestandzeit: 3 Wochen</p> <p>Ausbau: 12 Monate im großen Holzfass</p> <p>Abfülldatum: Juli 2012</p>