

## ST. LAURENT *Ried Mittersteig*

<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Vinifizierung</b>	Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren eigenen Weingärten aus der Ried Mittersteig in Gösing am Wagram. Die Trauben werden im Weingarten stark ausgedünnt, sodass vollreife und gesunde Trauben geerntet werden können. Das Traubenmaterial wird selektioniert geerntet und gemischt und in speziellen Rotwein-Gärtanks temperaturgesteuert bei ca. 28° vergoren. Nach 12 bis 14 Tagen Maischestandzeit wird die Maische abgepresst und der Wein in Edelstahllagertanks gefüllt, wo umgehend der biologische Säureabbau eingeleitet wird.
<b>Ausbau</b>	Stahltank
<b>Kategorie</b>	Qualitätswein
<b>Analytische Werte</b>	Alc: 13,0 % / RZ: 1,1 g / SRE: 4,8 ‰
<b>Herkunft</b>	Österreich – Niederösterreich – Wagram – Gösing am Wagram
<b>Ried</b>	Mittersteig
<b>Herkunftsbeschreibung</b>	Ried Mittersteig in der Katastralgemeinde Gösing ist eine nach Süd-Osten ausgerichtete Terrassenlage. Die Rebstöcke bekommen dadurch schon die ersten Sonnenstrahlen am Morgen ab. Nach Westen hin ist die Lage durch einen Wald geschützt, ein spezielles Mikroklima mit wenig Wind ist die Folge. Der tiefgründige Lössboden mit seinem hohem Kalkgehalt ist prädestiniert für Burgundersorten. Alles in allem sind das die idealen Voraussetzungen für charaktervolle, burgundische und samtige Weine wie unser St. Laurent.
<b>Rebsorte(n)</b>	St. Laurent
<b>Bodenart</b>	Tiefgründiger Lössboden
<b>Seehöhe</b>	330 hm
<b>Trinktemperatur</b>	15-18 °C
<b>Reifepotential</b>	3-4 Jahre
<b>Kostnotiz</b>	Sattes Ziegelrot. In der Nase sehr burgundisch mit Aroma nach Weichselkirsche. Würzig und tiefgründig. Am Gaumen Beeren mit leichtem Schokoschleier. Dies macht den Wein mild, schmelzig und samtig.
<b>Speiseempfehlung</b>	alle Variationen von Fleischgerichten vom Wild, Rind oder Geflügel, Weichkäse
<b>Gebinde</b>	0,75 l

