

## Große Lage 2017

**Rebsorte:** St. Laurent

**Lage:** Igelsee

**Böden:** warmer, sandiger, kalkhaltiger Lehmboden

**Vinifikation:** Auslese der reifen Trauben, Vergärung im Edelstahltank mit zarter Überflutung des Maischekuchens, anschließender biologischer Säureabbau und 12 monatiger Lagerung und 5 bis 6 wöchiger Flaschenlagerung.

**Erntedatum:** Mitte September

**Erntegradation:** 19,5 ° KMW

**Alkohol:** 12,7 %vol

**Säure:** 5,8 g/l

**Restzucker:** 1,2 g/l

**Trinkreife:** lagerfähig 5 bis 10 Jahr

### **Beschreibung:**

Am Gaumen schmalzig und cremig, mit zarten Waldbeertönen und reifer Frucht, elegant eingebundener Säure sowie einem kräftigen, lang anhaltendem Abgang.

**Speisenbegleitung:** ideal zu Wild und dunklen Fleischgerichten, zu einer knusprigen Ente oder Gans, aber auch passend zu Weichkäsesorten

**Verschluss:** Drehverschluß

**Qualitätskennzeichnung:** geprüfter Qualitätswein LN 6600/20

**Produktion:** aus zertifizierter nachhaltiger Landwirtschaft  
„nachhaltig Austria“ LFBIS 4533950

