



NETZL

NETZL



st. laurent selection

austria carpathum



St. Laurent Selection 2012

Herkunft	Ried Kräften und Bärnreiser
Boden	wüchsige lehmige Lössböden , Schottereinschwemmungen
Klima	Unser Mesoklima profitiert vom Einfluss des Neusiedlersees (die warme pannonische Ebene) und der nahen Donau. In Kombination eine perfekte Voraussetzung für St. Laurent. Hier entwickelt er eine hohe Reife und kann gleichzeitig die lebendige Säure und frische Frucht erhalten, welche seine Eleganz und Finesse prägen.
<hr/>	
Ernte	ausgelesene, hochreife Trauben, 11. September 2012, selektive Handlese, Großkisten
Selektion	Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller
Gärung	in Edelstahl tanks bei max. 29 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens, um eine max. Auslaugung an Farb-, Aroma- & Gerbstoffen zu erlangen, aber die typische Frische & Frucht des St. Laurents zu erhalten
Mazeration	3 Wochen nach der Gärung
BSA	nach der Pressung Malolaktische Gärung in gebrauchten Barriques
Ruhezeit	in gebrauchten Barriquefässern für 8 Monate
<hr/>	
Alkohol	13 % Vol
Säure	5,4 g/l
Reifepotential	2013 – 2018+
Aroma	dunkles Rubingranat, in der Nase saftige rotbeerige Frucht nuancen und zarte Likörgewürze, am Gaumen elegant und stoffig, Harmonie und Finesse, perfekte Balance, dunkle Beeren im Nachhall
<hr/>	
Speiseempfehlung	zu dunklem Fleisch, gebraten, gegrillt oder in kräftiger Soße und zu allen Käsearten
Glaskultur	Burgunderglas
Trinktemperatur	18 °C