



## St. Laurent

### Ried Saatzen-Mailberg 2024

Eine Burgunderversuchung ist er immer wert!

**Herkunft** Niederösterreich

**Rebsorte** Sankt Laurent

**Kategorie** Qualitätswein

**Lage** Ried Saatzen-Mailberg

**Boden**

Entkalkte Lockersediment-Braunerde aus Löss

**Vinifikation**

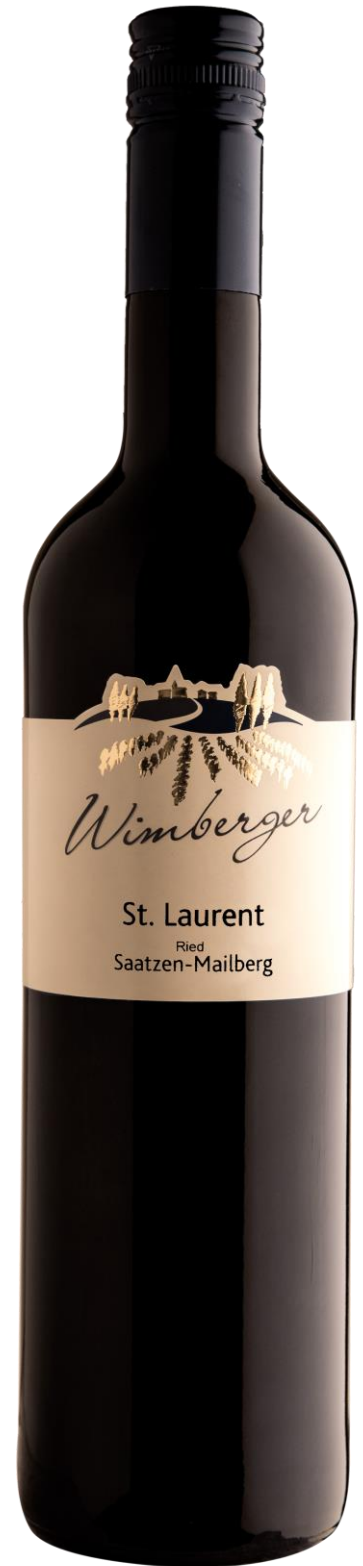
Selektive Ernte, schonende Verarbeitung, temperaturgeführte 20-tägige Maischegärung im offenen Bottich, händisches Unterstoßen der Beeren, anschließender biologischer Säureabbau und Reifung in 300l & 225l Eichenfässern bis zur Flaschenfüllung

**Weinbeschreibung**

dunkles Purpur-Rot, einprägsamer Duft nach Brombeeren und Waldbeeren, elegante Röstaromatik am Gaumen kombiniert mit dunklen Beeren, extrasüße, samtige Tannine unterstreichen die harmonische Art, langanhaltender, runder Abgang

**Besonders passend zu**

Zu klassischen Schweinsbraten. perfekt auch zu Wildschwein oder Rehragout in Sankt Laurent Sauce.



**Alkohol** 13,5 %vol **Säure** 5,1 g/l **Restzucker** 3,5 g/l **Serviervorschlag** 14-16 °C

*Wimberger*

**Weingut Wimberger I** Dorfstraße 15 A-2023 Kleinweikersdorf AUSTRIA

Tel:+43 2953 2380 Mobil: +43664/3981701 e-mail: [rwimberger@aon.at](mailto:rwimberger@aon.at) web: [www.wimberger.cc](http://www.wimberger.cc)