



## St. Laurent 2013



Auf den schotter- und kalkreichen Böden des Johanneshofs reifen St. Laurent-Trauben von außerordentlicher Qualität. Von ungewisser Herkunft und heute als österreichische Spezialität sehr beachtet, beeindruckten Weine von der St. Laurent-Rebe durch ihr an Waldbeeren und Marzipan erinnerndes Duftbukett. Er passt vorzüglich zu Wild und kräftigen Braten.

- 
- Alter der Rebstöcke** 6 - 25 Jahre
- Boden** kalkreicher Schwemmlandboden und Schotter
- Erziehungsart** Hochkultur (75 cm Stammhöhe)
- Lesedatum** 1. bis 6. Oktober
- Vinifikation** Maischestandzeit zwischen 16 und 20 Tage, Gärtemperatur zwischen 29 °C und 32 °C, im Gärständer vergoren, Lagerung für 12 Monate im großen Holzfass
- Lagerfähigkeit** 3 bis 5 Jahre ab Lese
- Speisenempfehlung** dieser Wein passt vorzüglich zur traditionellen Küche Österreichs, zu Wildspezialitäten aber auch zu Gemüsespeisen und zu mildem Käse
- Servicehilfe** großes Rotweinglas



**Alkohol 13 % vol**

**Säure 5.2 ‰**

**trocken**



AT-BIO-401, Österreichische Landwirtschaft

**JOHANNESHOF  
REINISCH**

**Im Weingarten 1, 2523 Tattendorf, Austria  
Tel.: +43 (0)2253/814 23, [www.j-r.at](http://www.j-r.at)**