



St. Laurent Sommelier Edition 2013



Der Sommelier als Botschafter von Rebsorten: Zwei Weinwelten treffen sich und lassen einen neuen Wein entstehen. Eingebunden in die Vinifikation hat der Österreichische Sommelierverband mit dem Johanneshof Reinisch diesen St. Laurent kreiert. Ein Teil des Erlöses geht an den Österreichischen Sommelierverband, um ihn bei seiner Nachwuchsarbeit zu unterstützen. Dieser St. Laurent bezaubert durch Finesse, elegante Tannine und feine Aromen von Waldbeeren und Weichseln.

- Alter der Rebstöcke** 6 - 25 Jahre
- Boden** kalkreicher Schwemmlandboden und Schotter
- Erziehungsart** Hochkultur (75 cm Stammhöhe)
- Lesedatum** 5. bis 9. Oktober
- Vinifikation** Maischestandzeit zwischen 14 und 18 Tage, Gärtemperatur zwischen 29°C und 32°C, im Gärständer vergoren, Lagerung für 14 Monate in großen und kleinen Holzfässern
- 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 5.3 ‰

trocken



AT-BIO-401, Österreichische Landwirtschaft

**JOHANNESHOF
REINISCH**

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