



Weingut Heinrich GmbH | Baumgarten 60 | 7122 Gols | Österreich
Telefon +43/2173/31 76 | Fax -4 | weingut@heinrich.at | www.heinrich.at
Bawag | BLZ 14000 | Kto. 38210700665 | UID: ATU 50044009 | Fn 198464i



Charakteristik: Die subtile und schwierige Rebsorte mit dem hintergründigen Ausdruck: Der Duft erinnert an schwarze Nüsse und sonnenwarme Himbeeren, von der Struktur her engmaschig, seidig und finessenreich trinkt sich der St. Laurent sehr geschmeidig. Himbeer, Kirsch und Heidelbeere am Gaumen, eine Kombination von aromatischer Dichte und Delikatesse.

Herkunft: 3 bis 35-jährige Rebstöcke in diversen begünstigten Lagen im Heideboden auf der Parndorfer Platte.

Vinifikation: Lese von Hand Anfang Oktober 2004, Selektion im Weingarten, sorgfältige Nachselektion im Weingut am Sortierband, Verarbeitung nach Schwerkraftsprinzip (kein Einsatz von Pumpen), Vergärung im Stahltank bei 28 bis 32°C, Maischeumwälzung mit Puls-Air-System, Maischestandzeit 3 bis 4 Wochen, Malolaktik in 1x gebrauchten Barriques, 7 Monate Ausbau, abgefüllt am 20. Mai 2005.

Sorten:

Serviertemperatur:

Alkohol %vol. / Säure g/l / Restzucker g/l:

Formate (Liter):

100% St. Laurent

16 - 18°C

13,0 / 4,6 / 1,0

0,75