

St. Laurent Altenberg 2017



Winzer:	Weingut Glatzer - Göttlesbrunn		
Sorte:	100% St. Laurent		
Weinbauregion:	Niederösterreich		
Weinbaugebiet:	Carnuntum		
Lage:	Göttlesbrunn, Riede Altenberg.		
Alter der Reben:	35 Jahre		
Bodentypen:	Kalkreicher Schotterboden mit mittlerem Lehmantel		
Lesezeitpunkt:	Mitte September mit 19°KMW gelesen.		
Ertrag:	55 hl/ha.		
Analysewerte:	13,0% Alk.	5,1 g/l Säure	1,6 g/l RZ.
Vinifizierung:	Dreiwöchige Gärung in Edelstahltanks bei 28 bis 30°C mit regelmäßiger Überflutung des Maischekuchens, um eine max. Auslaugung an Farb-, Aroma- & Gerbstoffen zu erlangen.		
Ausbau:	14 Monate in 40% neuen und in gebrauchten Barriquefässern gereift.		
Füllung:	März 2019		
Trinkreife:	2019—2026		
Trinktemperatur:	18°C im Burgunderglas		
Speiseempf.:	Wild und Wildgeflügel, kräftige Speisen mit dunklen Fleisch sowie würzige Weich und Hartkäse.		



Weinbeschreibung:

Dunkles Rubingranat, mit jugendlichen violetten Reflexen und breiter Randaufhellung.

In der Nase mit feiner Edelholzwürze, dunkle Waldbeerenfrucht, Nuancen von Erdbeeren, Feigen und Schokolade, feine Kräuterwürze, ein Hauch von Karamell.

Am Gaumen saftig, harmonisch integrierte Säure, elegante und stoffig feine Kirschenfrucht, feine Tannine, frisch und trinkanimierend, bereits gut zugänglich.

Der St. Laurent Altenberg war „Falstaffsieger 2018“! Er stammt aus der Spitzen-Rotweinlage Altenberg – ein Lagerwein mit Kraft, profunder Frucht und großartiger Struktur.