

COMMANDER St. Laurent 2022

Intensive Beerenfrucht, schokoladig mit Grafitnoten. Milde Säure, feiner Fruchtextrakt und kräftiger Körper für einen wärmenden Abgang.



 **SORTE:** St. Laurent

 **HERKUNFT:** Burgenland

 **AUSBAU:** Teilweiser Barriqueausbau in mehrfach befüllten Fässern

 **ERNTE:** September mit sorgfältiger Selektion im Weingarten

 **VINIFIZIERUNG:** Ernte perfekt gereifter Trauben, kurze Kaltmazeration, gefolgt von temperaturkontrollierter Maischegärung mit Tresterüberflutung. Abschließend biologischer Säureabbau.

 **BODEN:** Lehmiger Boden mit variierendem Schotteranteil und Kalkgehalt, durchgezogen von tiefreichenden mineralischen Rotschotterstreifen – ideal für Fruchtigkeit, Reife und Intensität.

ALKOHOLGEHALT: 14,0 % Vol.

TRINKTEMPERATUR: 16 - 18°C

SÄURE: 4,1 g/l

RESTZUCKER: trocken

VERSCHLUSS: Schrauber

LAGERPOTENTIAL: circa 5 Jahre, bei guter Lagerung auch wesentlich länger

SPEISEEMPFEHLUNG: Wildgerichte, Steaks und dunkle Speisen

SULFITE ENTHALTEN

91 Punkte Falstaff Wein Guide 2024/25

GOLD Berliner Wein Trophy Sommerverkostung 2024

SILBER IWSC International Wine & Spirit Competition 92 Punkte

Verpackungseinheit: 6 im Karton