

COMMANDER St. Laurent 2023

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:** verschiedene Böden mit variierendem Schotteranteil und Kalkgehalt, durchzogen von tiefreichenden mineralischen Rotschotterstreifen – ideal für Fruchtigkeit, Reife und Intensität.

ALKOHOLGEHALT: 13,5 % Vol.

TRINKTEMPERATUR: 16 - 18°C

SÄURE: 4,3 g/l

RESTZUCKER: trocken

VERSCHLUSS: Schrauber

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

SPEISEEMPFEHLUNG: Wildgerichte, Steaks und dunkle Speisen

SULFITE ENTHALTEN

GOLD Berliner Wine Trophy Winterverkostung 2026

85 Punkte Mundus Vini Spring Tasting 2026

GOLD AWC Vienna Spring Tasting 2026

GOLD Weinprämierung Burgenland 2026

GOLD ÖGZ Grillwein-Sieger 2026

Verpackungseinheit: 6 im Karton