

***St. Laurent Prädium 2019 BIO***  
***rot, Burgenland, QuW, trocken***



Riede: Prädium

Alter der Reben: 19 Jahre

Ertrag: 0,8kg/Stock

Stelvin Schraubverschluss

Leuchtendes Purpurrubin, frischer Duft nach Wacholderbeeren und Minze, voller Körper, Geschmack nach Weichseln, reifen Zwetschken mit samtigen Tanninen und angenehmer Säure, langer, geschmeidiger Abgang mit einem sehr guten Lagerpotential.

geerntet im September 2019 mit 17° KMW, 13% Alk., 5,9‰ Säure, 3,2g/l Zucker

Serviertemperatur: 17°C

Passend zu Weichkäse, Bratgeflügel, Pilze

Rebeln unter CO2 Schutz, Kühlung der Maische, Standzeit, Erwärmen und Hefezusatz, Kontrollierte Gärführung (Heizen und Kühlen) in konischen Edelstahltanks, Belüften, Maischestandzeit 17 Tage, Pressen, Absetzen des Grobtrubes im Tank, Säureabbau in der alkoholischen Gärung, 1 Jahr Lagerung in 500 Liter Fässern

**Weingut Familie**  
**Anita u. Richard GOLDENITS**  
[office@goldenits.com](mailto:office@goldenits.com)

**Obere Hauptstraße 9**  
**A - 7162 TADTEN**  
Tel. & Fax: 0043(0)2176/3638

[www.goldenits.com](http://www.goldenits.com)