



REITHMAIER



SANKT LAURENT KALK & LEHM 2025

13,5 % Vol. Alkohol | trocken | 5,2 g/l Säure

Qualitätswein - Niederösterreich

Boden: kalkreicher Lehm mit Gerölschleier und Tonmineralien
Alter der Reben: 25 Jahre
Ertrag: 40 hl/ha

VINIFIKATION:

die Trauben wurden am 30. September mit unserem erfahrensten Lesehelfern geerntet und 30 Tage auf der Maische im Holzgärständer vergoren, anschließend reifte dieser Wein in französischen Seguin Moreau Bourgogne Barriquefässern bis zur Abfüllung im Mai 2026

KOSTNOTIZEN:

dunkles Rubinrot, mineralische Würze, saftige Weichseln, herzhaft und fruchtig am Gaumen, elegantes Finish

SPEISEEMPFEHLUNG:

Rindertartar, Lammkoteletts, Gerichte mit Trüffel, Gulasch vom Dammhirsch, Tomatengerichte, gegrilltes Gemüse, ...

Serviertemperatur: 16-18 °C

Lagerpotenzial: 10+ Jahre, bei guter Lagerung (12-15 °C)

Flaschengröße: 750ml

EAN - Code: 9120009399385

