



Netzl Klassik – St. Laurent 2017

Sorte:	Reinsortiger St. Laurent
Lage:	Verschiedene Lagen in Göttlesbrunn
Boden:	Schottrige Lehmböden
Ernte:	Von Hand Ende September
Verarbeitung:	Kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern durch unterstossen und überfluten des Tresterhutes, Maischestandzeit 15-17 Tage
Analytik:	13 vol%alc. 5,4 g/l Säure 1,0 g RZ trocken
Beschreibung:	Duft nach Kirschen und roten Beeren, elegante Struktur und feine Tannine.
Speisenempfehlung:	Guter Begleiter zu dunklem Wildgeflügel wie Gans oder Ente und gebratenem Fleisch. Optimale Trintemperatur 16-18 °C