HOADOCKA – St.Laurent 2022

Sorte:	St.Laurent, Qualitätswein
Lage:	Hoadocka
Ried:	Haideacker
Boden:	Sehr vielfältige Böden wechselnd von schottrig bis Löß und lehmig
Ernte:	Handgelesen im September
Verarbeitung:	Kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern durch tauchen des Tresterhutes, Maischestandzeit 15-17 Tage
Ausbau:	Säureabbau im Barrique, anschließende Reifung teilweise in neuen und gebrauchten Barrique
Analytik:	14 vol%alc. 5,1 g/l Säure 1,2 g RZ trocken
Beschreibung:	Duft nach Wildkirsche mit feiner Holznote, rote Beeren, elegante Struktur mit feinen Tanninen
Speiseempfehlung:	Feiner Begleiter zu Fasan, Gans sowie gebratenen Fleisch und reifen Käsesorten Optimale Trinktemperatur 16-18°C