



### ST. LAURENT, CARNUNTUM 2005

- Herkunft: Stixneusiedl; Rebanlagen 5 Jahre
- Analyse: Qualitätswein, 13,0 %vol, 4,9 g/l Säure, 0,9 g/l Restzucker
- Charakteristik: Seidig und finessenreich trinkt sich der St. Laurent, Himbeer, Kirsch und Heidelbeere am Gaumen, eine Kombination von aromatischer Dichte und Eleganz.
- Vinifikation: Lese von Hand; Selektion im Weingarten; sorgfältige Nachselektion im Weingut; schonende Verarbeitung; Kaltmazeration bei 8°C ca. 5 –7 Tage Vergärung im Stahltank bei ca. 28°C; Maischeumwälzung - Pump over, Unterstossen per Hand; Maischestandzeit 10 bis 14 Tage; Malolaktik und Ausbau in 2 – 3x gebrauchte Barriques. Abfüllung mit Kunststoffkork.