

# FISCHER

C h r i s t i a n



## St. Laurent CLASSIC 2009

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Sorte/n:</b>         | St. Laurent   |
| <b>Alter der Reben:</b> | 23 Jahre  |
| <b>Riede:</b>           |   |
| <b>Ertrag:</b>          | 43 hl   |
| <b>Bodenart:</b>        | Braunerde, schottriger Untergrund   |
| <b>Bodenpflege:</b>     | Wechselndes<br>Begrünungsmanagement   |
| <b>Erziehungsform:</b>  | Hochkultur  |
| <b>Lese:</b>            | Handlese  |
| <b>Gradation:</b>       | 18 KMW  |
| <b>Gärung:</b>          | 12 Tage im Stahltank  |
| <b>Malolaktik:</b>      | im Stahltank  |
| <b>Ausbau:</b>          | im großen Holzfass  |
| <b>Alkohol:</b>         | 12,5 Vol %  |
| <b>Säure:</b>           | 5,1 g/l   |
| <b>Restzucker:</b>      | 1,0 g/l   |
| <b>Trinktemperatur:</b> | 18 Grad   |
| <b>Gesamteindruck:</b>  | Dunkles Rubinrot, feine<br>Röstaromen in der Nase, weich<br>und samtig am Gaumen, langer<br>und nachhaltiger Abgang |

**Kulinarischer Tipp:** Unser Weintipp zu Pasteten und kräftigen Braten. Passt sehr gut zu diversen Kürbisgerichten!

**Christian Fischer über seinen St. Laurent.** „Schmeckt nicht nur uns gut, sondern auch dem Verkostungsteam des New Yorker Wallstreet Journals und wurde so Verkostungssieger unter den derzeit in New York erhältlichen österreichischen Rotweinen!“