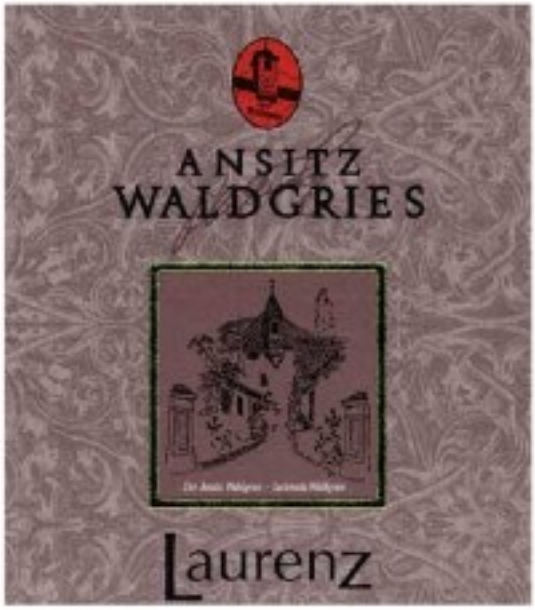
„Laurenz“ DOC Ansitz Waldgries



Rebsorte: Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc

Lage des Weinguts: im klassischen Anbaugebiet von St. Magdalena bei Bozen

Anbau: Guyotsystem, umweltschonender Anbau (Verzicht auf chemisch-synthetisch hergestellte
Dünge- und Pflanzenschutzmittel)

Hektarertrag: 35 hl

Weinbereitung: Gärung im Inox-Stahlfaß, bis zu 30 ° C., 5 - 6 mal tägliches Runterstoßen der Maische, 25 tägige Mazeration, biologischer Säureabbau, Ausbau in großteils neuen Barrique-Fässern zu 225 l

Charakteristik:
Farbe: tiefdunkle Farbe mit schwarzem Kern
Geruch: würzig, Bukett nach Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Kirsche und Minze
Geschmack: trocken, kräftig, langer Abgang mit samtigen Gerbstoffen, sehr gutes Alterungspotenzial
Paßt ausgezeichnet zu kräftigem Braten und Wildbret, dunklem Fleisch, pikantem Käse aber auch einfach zum Meditieren

Lagerfähigkeit: 2 – 8 Jahre bei optimalen Lagerungsbedingungen

Serviertemperatur: 16 - 18 ° C.