



JOSEF EHMOSER

ST. LAURENT

RESERVE

2018



SORTE:	100 % St. Laurent
REGION:	Wagram
LESE:	17. September 2018 Reine Handlese und Selektion im Weingarten
BODEN:	Löss und Braunerde mit Schotter
LAGE:	Georgenberg
ERTRAG:	40 hl/ha
REIFE:	18,5°KMW; 92 Öchsle
VERGÄRUNG:	14 Tage bei bis zu 30°C, anschließend biologischer Säureabbau im Tank
AUSBAU:	Im großen Holzfass 12 Monate
ALKOHOL:	13,0 Vol.-%
SÄURE:	4,3 g/l
RESTZUCKER:	1,0 g/l
WEINBESCHREIBUNG:	Der St. Laurent hat bei uns eine lange Tradition und stand bereits zu Großvaters Zeiten in unseren Weingärten. Dem Winzer verlangt die Sorte viel Sorgfalt ab, belohnt ihn dann aber auch mit seinem einzigartigen, noblen und eleganten Charakter. Nach der Reife im großen Holzfass zeigt der St. Laurent kühle und würzige Frucht- aromen von vollreifen dunklen Beeren und Schwarzkirschen, ist ganz elegant in der Textur mit reifer Tanninstruktur.
SPEISEEMPFEHLUNG:	Erdäpfelsuppe, Milchkalbsleber, Wels mit Trüffel, Wildgerichte, Käse, Lammschlägel und Gemüse- gröstl, Ente mit Pilzen, kräftiges Rindfleisch

„EIN TRADITIONELLER ROTER MIT NOBLEM CHARAKTER
UND ELEGANTER TEXTUR.“

WEINGUT JOSEF EHMOSER

TIEFENTHAL 9, 3701 GROSSWEIKERSDORF . AUSTRIA **T**+F +43 (0)2955 704 42 **E** OFFICE@WEINGUT-EHMOSER.AT