



JOSEF EHMOSER

ST. LAURENT

RESERVE

2022



LAGE:	Georgenberg
REGION:	Niederösterreich
KLASSIFIKATION:	Reserve
SORTE:	100 % St. Laurent
BODEN:	Löss und Braunerde mit Schotter
BEWIRTSCHAFTUNG:	Biologische Landwirtschaft AT-BIO-402
LESE:	1. Oktober 2022
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:	4,5 g/l
RESTZUCKER:	Trocken
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.
SPEISENEMPFEHLUNG:	Erdäpfelsuppe, Milchkalbsleber, Wels mit Trüffel, Wildgerichte, Käse, Lammschögel und Gemüse- gröstl, Ente mit Pilzen, kräftiges Rindfleisch

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



AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

MEMBER OF
OTW

WEINGUT JOSEF EHMOSER

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