DER WEINLADEN
by Alex und Didier

2013 St. Laurent Grand Select, Wieninger

AROMEN:

AROMATISCH, KLASSISCH, FINESSENREICH

REBSORTEN

ST. LAURENT

SPEISEEMPFEHLUNG:

GEGRILLTES FLEISCH, PASTA UND RISOTTO

TRINKTEMPERATUR

18 GRAD

ANALYSEWERTE

SÄURE: 4,5 RESTZUCKER: 1 ALKOHOL: 14 VOL.%

ALLE TRAUBEN FÜR DEN ST. LAURENT GRAND SELECT STAMMEN VON WEINGÄRTEN VOM BISAMBERG AUF DEN LAGEN GABRISSEN UND JUNGENBERG WIRD EINE SELEKTION VON DEN BESTEN TRAUBEN FÜR DIESEN WEIN VERWENDET. DIE BÖDEN AM BISAMBERG BESTEHEN AUS LEICHTEM, SANDIGEN LÖß AUF MASSIVEM KALKSTEIN IM UNTERGRUND. DUNKLES RUBINGRANAT MIT VIOLETTEN REFLEXEN FÜLLT DAS GLAS. BEIM TRINKVERGNÜGEN DIESES ST. LAURENT GRAND SELECT ERWARTET SIE EIN VIELSCHICHTIGES DUFTBILD - BEEREN, WEICHSELN, KRÄUTER, TABAK UND KIRSCHEN. SAFTIG, RUND UND ELEGANT, FEINE FRUCHTSÜßE. FRITZ WIENINGER VINIFIZIERTE EINEN ROTWEIN MIT GUT EINGEBUNDENEN TANNINE UND SALZIG-MINERALISCHER NACHHALL. GUTES REIFEPOTENTIAL!

DER NAME FRITZ WIENINGER IST UNTRENNBAR MIT WIENER WEIN VERBUNDEN. SEINEM ENGAGEMENT UND QUALITÄTSSTREBEN IST ES ZU VERDANKEN, DASS WIEN ALS WEINHAUPTSTADT INTERNATIONAL FURORE MACHT. AN DEN SÜDHÄNGEN DES BERÜHMTEN NUß- UND BISAMBERGS IN STAMMERSDORF PFLEGT UND BEWIRTSCHAFTET FRITZ WIENINGER SEINE WEINGÄRTEN.