



Sankt Laurent - Bio

Produzent	Zuschmann-Schöfmann
Land/Gebiet	Österreich/Niederösterreich
Appellation	Weinviertel
Jahrgang	2015
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Sankt Laurent (100%)
Ausbau	In französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	1.5 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2021
Inhalt	75 cl
Preis CHF	16.00

Else Zuschmann und Peter Schöfmann lieben straffe und elegante Weine, die klar und präzise sind. Ein wichtiger Schritt, um mehr Profil und Eigenständigkeit in die Weine zu bringen, war die Umstellung auf die biologische Bewirtschaftung der Weingärten. Ein langjähriger Prozess, der mit der Zertifizierung im Jahr 2015 einen erfolgreichen Abschluss fand.

Der Sankt Laurent von Peter und Else hat uns auf Anhieb begeistert. Er zeigt ein kräftiges Rubinrot. In der Nase erinnert er an reife, dunkle Kirschen und Zwetschgen, untermalt von einer feinen Barriquenote. Der vielschichtige Körper wird von einer milden Säure, seidenfeinem Tannin und einer blaubeerigen Frucht getragen. Ein Wein, der wunderbar zum klassischen Rindsbraten mit Schmorgemüse, zu Wildgerichten und zu herzhaften Pastagerichten passt.