

Superior



2015er Saint Laurent Heppenheimer Stemmler Qualitätswein trocken

Artikelnummer 857

Weinbeschreibung

Dieser gehaltvolle Saint Laurent präsentiert sich mit einer tiefroten Farbe im Glas. Durch seine 12-monatige Reifung im kleinen Barrique-Fass erhält dieser Rotwein eine sehr weiche und samtige Art mit einer feinen Tanninstruktur. Die Aromen erinnern an Waldbeeren, wie Brombeere, aber auch an Schokolade, die er durch die Lagerung im Fass erhielt.

Gelesen am 12. September 2015 mit 110° Oechsle.

-im Barrique gereift-

Analysedaten

Restzucker: 2,5 g/l
Gesamtsäure: 4,6 g/l
Alkoholgehalt: 12,5 %vol.

Speiseempfehlung

Passend zu Lammkarree oder kräftigen Sauerbraten

Trinktemperatur

16 – 18 °C

Amtliche Prüfungs-Nr.

51004 032 17

Auszeichnung

Goldene Preismünze Landesprämierung

86 Punkte bei Wein Plus

Silber bei AWC Vienna



SUPERIOR **S**

steht für unsere trockensten Super – Premiumweine aus maximal 45 hl/ha reduzierten Weinbergen.

SUPERIOR **S**

steht für Weine mit höchsten Ansprüchen an Qualität und sind wahre Meisterwerke unserer Winzer und Kellermeister.