



St.Laurent Classique

Mönchhof, Weingut Pöckl

Produit par le vigneron star, René Pöckl

Beschreibung:

Der St. Laurent Classique wächst auf Schotter und humusreichen Böden. Der Jahrgang 2017 wurde in gebrauchten Barriques für sechs Monate ausgebaut.

Degustationsnotiz:

Grenat rubis profond. Au nez on retrouve de la myrtille mûre, de la fumée, des cerises sucrées et un peu de tabac. Bouche complexe aux arômes de cerises rouges et d'herbes, belle persistance dans la finale légèrement minérale.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Autriche
Sous-région:	Neus
Produzent:	Weingut Pöckl
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
A boire:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% St. Laurent
Artikelnummer:	0907817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

St.Laurent Classique

Mönchhof
Weingut Pöckl

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% St. Laurent
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.