



St. Laurent Classique

Mönchhof, Weingut Pöckl

Prodotto dall'enologo stellato 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:

Rubino granato intenso. Al naso si percepiscono mirtilli maturi, fumo, ciliegie dolci e un po' di tabacco. Palato complesso con aromi di ciliegie rosse ed erbe aromatiche, bella persistenza nel finale leggermente minerale.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Austria

Appellation: Lago di Neusiedl

Produzent: Weingut Pöckl

Allevamento: 6 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% St. Laurent

Artikelnummer: 0907817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

St.Laurent Classique

Mönchhof
Weingut Pöckl

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% St. Laurent
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.