



## 2021 St.Laurent

Burgenland, Erich Scheiblhofer

Spezialität aus dem Hause Scheiblhofer

**Beschreibung:**

Kaum bekannt und deshalb immer gut für eine Überraschung ist die Rebsorte St. Laurent. Scheiblhofer kreiert daraus einen geschmeidigen Wein mit Fülle und Komplexität und stellt damit einmal mehr seine Klasse unter Beweis. Sein St. Laurent trifft den Nerv der Zeit und passt zu jeder Gelegenheit.

**Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpurrot, violette Reflexe. Ein Korb voller frisch gepflückter Beeren, an Heidelbeeren und schwarze Kirschen erinnernd, abgerundet durch schwarze Trüffelschokolade und etwas Zimt. Weicher Auftakt, abgelöst von einer schwarzen Beerenaromatik, die sich rasch am Gaumen präsent zeigt, dahinter etwas Vanille und Süssholz; rund Tannine, sehr konzentriert; aromatisches, anhaltendes Finale.

**Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Burgenland
<b>Subregion:</b>	Burgenland
<b>Produzent:</b>	Scheiblhofer
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	
<b>Artikelnummer:</b>	1014921

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **St.Laurent**

Burgenland  
Erich Scheiblhofer

**Herkunft:** Österreich

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):**

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.