

2015 JOSEF ANDERT SANKT LAURENT BARRIQUE TROCKEN

ØSTRIG, BURGENLAND, NEUSIEDLERSEE



Kompleks og intens

Flot rubinrød farve. Duften byder på flotte modne bær og tydeligt præg efter de 12 måneders fadlagring. Stor imponerende smag med god tæthed i frugten og en frugtfyldt balanceret eftersmag.

God ledsager til vildt kød, oksekød og modne tørre oste.
Serveringstemperatur: 15-17°C.



Fremstilling

Sankt Laurent-druerne gæres på rustfri ståltanke. Når gæringen er forbi, lagres vinen i 12 måneder på 225 liters egetræsfade, inden den tappes på flaske.

Om Producenten

Weingut Josef Andert ligger i Østrigs østlige del, på østbredden af søen Neusiedler, hvor mikroklimaet egner sig storartet til dyrkning af hvidvine.

Josef Andert råder over 9 ha vinmarker. Hovedparten, nemlig 7 ha, er hvidvin, og kun 2 ha er rødvin. Josef Andert er en yderst talentfuld vinmager med en livslang erfaring indenfor vin. Med dygtighed og stor erfaring fremstiller Josef Andert fortræffelige vine med markant druekarakter og renhed i smagen.



VinAvisen



Mad & Venner