



L5

DIE TRAUBEN FÜR DEN L5 STAMMEN AUS ALTEN REBANLAGEN. UM EINE BESONDERS SCHÖNENDE VERARBEITUNG ZU GARANTIEREN, WURDEN DIE TRAUBEN VON HAND GELESEN UND VORSICHTIG GEPRESST. ANSCHLIESSEND ERFOLGTE EINE ERSTE REIFEPHASE, BEI DER DER WEIN OHNE DIE ZUGABE VON SCHWEFEL, ABER IN KONTAKT MIT DER VOLLHEFE ÜBER MEHRERE MONATE IN STAHLTANKS GELAGERT WURDE. ERST NACHDEM DIE NÖTIGE REIFE VORHANDEN WAR, WURDE DER WEIN IN DIE TARANSAUD T5® (MEDIUM TOAST) FÄSSER GEFÜLLT, WO ER WEITERE 18 MONATE REIFTE, BIS ER AUF DIE FLASCHE GEFÜLLT WURDE. 60 % NEU, 40 % ZWEITBELEGUNG.

WWW.LAURENZFIVE.COM

Degustationsnotiz

Ein Grüner Veltliner mit viel Exotik, Zimt und Vanille unterlegte gelbe Tropenfrucht- anklänge, zarte Kokosnuancen. Saftig, gut integrierte Holznote, lebendige Struktur, kräuterwürzig im Abgang, bleibt gut haften, salziger Touch im Nachhall. Großes Lagerpotential.

Analyse

Alkohol: 14.0 % vol
Säure: 5,0 g/l
Restzucker: 1,0 g/l (trocken)

JAHRGANG

2017

REBSORTEN

100 % Grüner Veltliner

HERKUNFT

Niederösterreich

ALKOHOL

14.0 % vol

AUSBAU

Stahltank

REIFUNG

Taransaud T5®, 24 Monate (60/40)

VERKAUF

September 2021