

DOLLE

ST. LAURENT



KAMPTAL AUSTRIA ÖSTERREICH

Degustation

Zartes Rubin mit blassen Rändern; ausnehmend delikates Bouquet nach Schlehen, Erdbeeren; Waldhimbeeren und feuchtem Unterholz; relativ fein gestrickt, mit guter Länge. Duftiger, zart besaiteter Sankt Laurent, der trotz kräftigem Körperbau eine feine Klinge führt und mit einem erfreulichen Dialog zwischen attraktiver Fruchtsüße und subtilem Säureschliff aufwartet.

Speiseempfehlung

zarten Wildgerichten, Wildgeflügel oder auch Wildpasteten, zu vielen Lammfleisch-Zubereitungsarten oder auch zu Fondue

Traubensorte

St. Laurent

Riede / Boden

Klassifizierung

Weinbaugebiet

Kamptal - Austria

Qualitätsstufe

Qualitätswein, trocken,
13 % Vol. Alkohol

Rebenerziehung

Hochkultur mit 4300
Stöcken/Hektar

Weinbereitung

5-7 Tage Maische-
vergärung, danach
Lagerung im großen
Holzfass.

Lagerung

bis 8 Jahre
Die ideale Trinktemperatur
liegt zwischen 10 und 15
Grad.

TRADITIONSWEINGUT

Peter Dolle



Herrengasse 2
A-3491 Strass im Strassertal

www.dolle.at
weingut@dolle.at

T + 43 (0) 2735 2326
F + 43 (0) 2735 2857