

St. Laurent

2021

Eine alte österreichische Rebsorte - vermutlich wegen ihrer frühen Reife nach dem Laurenzitag (10. August) benannt und nicht nach einem Ort in Frankreich (wie manchmal vermutet), auch wenn eine Verwandtschaft zum Blauburgunder nachgewiesen werden konnte.

St. Laurent wächst am Käferberg. Die Trauben erreichen in dieser eher kühleren, hoch gelegenen und doch etwas nach NW geschützten Lage auch bei relativ später Lese geringe Zuckergrade bei einer guten physiologischen Reife. Die herrliche Waldviertler Luft und die mineralischen Böden übertragen ihre Eigenschaften auch auf den Geschmack der St. Laurent-Beeren.

Maischegärung im kleinen Holzgärständer (ca. 2 – 3 Wochen) und anschließend 18 Monate Ausbau in 300 Liter Holzfässern (2. und 3. Füllung). Mindestens ein weiteres halbes Jahr bleibt der Wein nach der Füllung im Keller, damit sich der in der Jugend immer eher straffe St Laurent etwas abrundet.

Kostnotiz:

Reintöniges Bouquet von Schwarzkirsche, Waldbeeren, Unterholz und Gewürznoten, frisch und trocken, elegante, kühle Art; auch rotbeerigen Komponenten, leichtfüßig, feingliedrig, aber fest gefügt, noch jugendlich vom Ausbau im Eichenfass eingerahmt, sehr erfrischend, adäquate Tannine und guter Säurebiss im Abgang.



AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: Käferberg (Pflanzl)
Bodenbeschaffenheit: Braunerde & Löss auf kalkreichen, maritimen Sedimenten
Seehöhe: 340 m
Ausrichtung: SO

Lese: 1. Oktober 2021
Maischestandzeit: -
Ausbau: kleines Holz
Abfüllung: Anfang Mai 2024

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12 %vol.
Säure: 6,0 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 12 – 15° C
Speisenempfehlung: Pasta, Barbecue, Rind, Lamm, junges Wild, Asiatische Küche, Eintöpfe, Gratins

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl