

St. Laurent

2015



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.

Unser St. Laurent wächst hauptsächlich in der Riede Ladner auf Amphibolit-Urgesteinsboden. Die Trauben erreichen in dieser eher kühleren, hoch gelegenen Lage 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. Finessenreiche, unverwechselbare, langlebige Weine sind das Ziel.

Die Vinifizierung erfolgt klassisch: Traditionelle Maischegärung (ca. 2 Wochen) mit unmittelbar anschließendem, biologischen Säureabbau und Einlagerung in Holzfässern von 300 bis 2.500 Liter Größe. Diese Holzfässer sind durchschnittlich 2 bis 3 Jahre alt, sodass der Wein nur dezent die Lagerung im Eichenholzfass widerspiegelt. Der Wein bleibt ca. ein Jahre in den Holzfässern und dann mindestens ein weiteres halbes Jahr auf der Flasche, damit die trockene, herbe Art der St. Laurent-Rebe ins Runde und Samtige übergeleitet werden kann.

Kostnotiz:

Beginnt archetypisch, dahinter Zwetschken und Brombeeren, kernige, kühle Art; bei mittlerem Gewicht sehr erfrischend, hier kommen eher die rotbeerigen Komponenten zum Tragen, hübsches Fruchtkorsett, auch gewisse Eleganz, adäquate Tannine und guter Säurebiss im Abgang. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: u.a. Langenloiser Ladner
Bodenbeschaffenheit: Mischboden
Seehöhe: 260 – 340 m
Ausrichtung: -
Lese: 17. – 18. September 2015
Maischestandzeit: -
Ausbau: kleines/großes Holz
Abfüllung: Ende September 2016

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.
Säure: 5 g/l
Restzucker: trocken
Serviertemperatur: 12 – 15° C
Speisempfehlung: Pasta, Barbecue, Rind, Lamm, junges Wild, Asiatische Küche, Eintöpfe, Gratins
Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl