



Sankt Laurent Reserve 2015

St. Laurent ist ein direkter Sprößling des Pinot Noir (Blauer Burgunder), der sich im Laufe der Jahrhunderte an das regionale Klima angepasst hat; eine der historischen und ursprünglich österreichischen Rebsorten. Benannt ist die Sorte nach dem Heiligen Laurent, an dessen Namenstag am 10. August, sich die Trauben normalerweise rot zu färben beginnen. Im Anbau gilt die Sorte sehr empfindlich in der Blüte und gegenüber Fäulnis, die Pflege ist aufwändig, daher wird St. Laurent nur in geringem Umfang angebaut. Die Weine sind beeindruckend, sehr charaktvoll und gut lagerfähig.

Herkunft und Boden

Frauenkirchen und Umgebung
Untergrund Kies und Sand; Kieselsteinboden, aus hohem Quarzanteil, Oberboden leicht und durchlässig, warm
Der Boden prägt diesen Wein in Duft, Würze und Geschmack

Alter der Reben Erntezeit

26 Jahre
im September 2015 von Hand gepflückt und sortiert

Ausbau

Die Gärung erfolgt mit den Schalen, um die roten Farbstoffe und die Gerbsäure (Tannin) auszulaugen, nach etwa 2 Wochen wird der junge Wein in große, alte Holzfässer umgefüllt und auf biologischem Weg die Säure abgebaut (malolaktische Gärung). Danach reift der Wein über zwei Winter in großen Fässern aus österreichischer Eiche, um Stabilität und Füllreife zu erlangen.

Alkohol Restzucker Säure

12,7 % Vol.
1,1 g/l
5,0 g/l

Beschreibung

in der Farbe mittleres Rubinrot, in der Nase Brombeeren mit Anklängen von Himbeeren, sehr kräutrige, würzige Aromen, die sich am Gaumen widerspiegeln, im Geschmack schwarzer Pfeffer und würzig, im Abgang mild, sehr fein und lang nachschwingend

Optimale Trinkreife

2019 – 2030

Speisempfehlung

Pilzgerichte, Risotto, Wild und Lamm, aber auch Nudelgerichte

Trinktemperatur

Im Sommer leicht gekühlt (16°C) als Alternative zu Weißwein, ansonsten klassische 18° C;