



## Sankt Laurent 2015

Der Burgunder Österreichs; Sankt Laurent stammt direkt vom Pinot Noir (Blauburgunder) ab, und hat sich im Laufe der Jahrhunderte an das regionale Klima angepasst. Die Weine sind sehr charaktervoll und hervorragende Speisebegleiter. Die Pflege im Weinberg ist aufwändig und schwierig, daher wird die Sorte nur in geringem Umfang angebaut.

### **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**

12 - 32 Jahre  
im September 2015 von Hand gepflückt

### **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 Holzfässer umgefüllt und auf biologischem Weg die Säure abgebaut (malolaktische Gärung). Danach reift der Wein über ein Jahr lang in großen Eichenfässern, um Stabilität und Füllreife zu erlangen.

### **Alkohol Restzucker Säure**

12,5 % Vol.  
1,0 g/l  
5,2 g/l

### **Beschreibung**

Dunkles Rubinrot in der Farbe mit leuchtendem Rand, Brombeeren und Himbeeren in der Nase, am Gaumen cremig, würzig, kräutrig mit Anklängen von dunklen Beeren, pikante Frucht im Abgang

### **Optimale Trinkreife**

2018 – 2027

### **Speisenempfehlung**

Pilzgerichte, Risotto, Wild und Lamm, aber auch Nudelgerichte

### **Trinktemperatur**

Im Sommer leicht gekühlt (16°C) als Alternative zu Weißwein, ansonsten klassische 18° C; Sollte der Wein noch im jungen Stadium getrunken werden, empfehlen wir, diesen für zwei bis drei Stunden in einer Karaffe zu lüften.