



Sankt Laurent 2019

Der Burgunder Österreichs! Sankt Laurent stammt direkt vom Pinot Noir, dem Blauen Burgunder, ab und hat sich im Laufe der Jahrhunderte an das regionale Klima in Ostösterreich angepaßt.

Der Name St. Laurent geht auf den Heiligen Laurent zurück, und ist ein Hinweis auf die Widerstandsfähigkeit der Sorte gegen Hitze und Trockenheit. Der Namenstag des Laurent, der 10. August, ist üblicherweise auch einer der heißesten Sommertage. Die Sorte dürfte vor einigen Jahrhunderten, vermutlich von den Zisterziensermönchen, selektioniert worden sein.

Sankt Laurent ist im Weinberg anfällig auf Frost, empfindlich in der Blüte und anfällig auf Fäulnis; die Pflege ist schwierig und arbeitsintensiv. Ebenso sind die Weine im Kellerausbau sensibel. Aufgrund dieser Gegebenheiten umfasst die Anbaufläche nur 5 % der Rebfläche Österreichs und wird international kaum angebaut.

Unser Weingut hat im Laufe der letzten Jahrzehnte, eigene, genetisch an die Region angepasste Reben der Sorte St. Laurent selektioniert.

Der Geschmack des Sankt Laurent ist stets charaktervoll und ergibt einen hervorragenden Speisebegleiter.

Boden und Lage	Die Kiesbänke östlich des Neusiedler Sees weisen einen hohen Anteil an Kalk und Quarz auf, sie sind karg und trocken
Alter der Reben	16 - 36 Jahre
Erntezeit	September 2019, die Ernte erfolgt ausschließlich von Hand und selektiv
Bewirtschaftung	Biodiversität ist wichtig für die Stärkung der natürlichen Kräfte. Zwischen den Reben findet sich eine reichhaltige Vielfalt an Blühpflanzen und Insekten.
Ausbau	Nach der Gärung mit den roten Beerenschalen lagert der Wein ohne Filtration über ein Jahr in alten Fässern. Dadurch erreicht er Stabilität und Finesse.
Alkohol	12,3 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	5,0 g/l
Beschreibung	Rubinrote Farbe, Aromen nach dunklen Brombeeren und Himbeeren, die sich am Gaumen widerspiegeln, würzige Kräuternote im Nachgeschmack
Lagerpotenzial	3 - 7 Jahre
Speisenempfehlung	Pasta und Pilzgerichte, Wild, Lamm
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.