



Sankt Laurent 2014

Der Burgunder Österreichs; St. Laurent ist ein direkter Sprößling des Pinot Noir (Blauburgunder), der sich im Laufe der Jahrhunderte an das regionale Klima angepasst hat, eine der ältesten und wahrscheinlich ursprünglich österreichischen Rebsorten.

Die Weine sind sehr charaktervoll, doch 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	11 - 31 Jahre
Erntezeit	im September 2014, von Hand gepflückt
Ausbau & Gärung	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	11,7 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	4,8 g/l
Beschreibung	rubinrote Farbe, in der Nase extrem würzig mit Impressionen von Brombeeren und Kirsche, sehr lebendig, erinnert am Gaumen an Blutorangen und Weichsel, angenehm langer Abgang
Optimale Trinkreife	2016 – 2025
Speisenempfehlung	Pilzgerichte, Risotto, Wild und Lamm, aber auch Nudelgerichte
Trinktemperatur	im Sommer leicht gekühlt (16°) als Alternative zu Weißwein, ansonsten klassische 18° C;

Falls der Wein noch im jungen Stadium getrunken wird, empfehlen wir ihn für zwei bis drei Stunden in einer Karaffe zu lüften.