



## Sankt Laurent 2017

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***

14 - 34 Jahre  
im September 2017 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***

11,9 % Vol.  
1,0 g/l  
5,0 g/l

### ***Beschreibung***

Leuchtendes Rubinrot in der Farbe, im Duft dunkle Früchte, die an Brombeeren erinnern, am Gaumen feste Struktur mit viel Frucht von dunklen Beeren und würzigem, mineralischen Abgang

### ***Optimale Trinkreife***

2018 – 2028

### ***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.