



Sankt Laurent 2023

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

20 - 40 Jahre

Erntezeit

September 2023, 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

12,0 % Vol.

Restzucker

1,4 g/l

Säure

4,7 g/l

Beschreibung

Rubinrote Farbe, intensive, würzige Aromen in der Nase mit Anklängen von Himbeeren, am Gaumen angenehm leicht mit schönem Trinkfluss und feinem Abgang

Lagerpotenzial

5 - 10 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.