



Sankt Laurent 2016

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

13 - 33 Jahre
im September 2016 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

12,3 % Vol.
1,2 g/l
5,4 g/l

Beschreibung

Granatrot in der Farbe, im Duft Himbeeren und reife Weichsel, am Gaumen zarte Röstaromen, fester Kern mit langem Nachklang

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.