



Vom Stein - Sankt Laurent 2018

Die Rebsorte Sankt Laurent stammt direkt vom Pinot Noir (Blauburgunder) ab und hat sich im Laufe der Jahrhunderte an das regionale Klima angepasst. Vor allem aber ist die Sorte widerstandsfähig gegen Hitze und Trockenheit und verlangt auch karge Kieselsteinböden für den Anbau.

Der Name Sankt Laurent geht auf den Heiligen Laurent zurück, welcher der Hitze des Feuers widerstanden hat. Die Sankt Laurent Rebe wird auch als der Burgunder Österreichs bezeichnet, da sie hier ihren besonderen Ausdruck findet und sonst wo nur sehr selten angebaut wird.

Die Pflege im Weinberg ist aufwändig, da starkes Wachstum, hohe Empfindlichkeit in der Blüte und die Gefahr von Fäulnis, eine sorgsame Pflege erfordern. Dies ist auch der Grund, dass Sankt Laurent selbst in Österreich nur in geringem Umfang angebaut wird.

Die Weine sind dagegen sehr beeindruckend, charaktervoll und hervorragende Speisebegleiter. Zudem kann es extrem langlebige Weine ergeben.

Herkunft und Boden

Die Lage „Vom Stein“ in Frauenkirchen ist die älteste Weinlage der Gemeinde Frauenkirchen.

Der Boden ist geprägt von Kieselsteinböden und mittlerem Kalkgehalt und hohem Gehalt an Quarz, der Oberboden ist leicht und durchlässig, sehr warm und trocken.

Alter der Reben

bis zu 45 Jahre

Erntezeit

im September 2018, von Hand gepflückt, im Keller mit optischer Sortieranlage nochmals selektioniert

Gärung

Die Vergärung erfolgt traditionell mit den Schalen, um die Farbstoffe und die Gerbsäure aus den Schalen auszulaugen, nach etwa drei Wochen wird der junge Wein in kleine Eichenfässer umgefüllt und die Säure auf biologischem Weg abgebaut.

Ausbau

Der Ausbau erfolgt über 24 Monate in kleinen Eichenfässern, dadurch erreicht der Wein Stabilität. Aufgrund der langsamen Belüftung durch das dichte Holz hindurch, entwickelt sich Feinheit und Eleganz für eine lange Lagerung in der Flasche. Wir legen großen Wert auf Flaschenreife, daher lagert der Wein noch mindestens zwei weitere Jahre im Keller des Weingutes bevor die Flaschen zum Verkauf gelangen.

Alkohol

12,2 % Vol.

Restzucker

1,2 g/l

Säure

5,2 g/l

Beschreibung

Dunkles Rubinrot in der Farbe, in der Nase Orangen und frische Marillenmarmelade mit einer Note nach Waldboden, am Gaumen samtig weich mit Aromen von Kräutern und Brombeeren, pfeffriger Nachgeschmack mit feiner, zarter Vanillernote, leicht zu trinken mit viel Geschmack

Optimale Trinkreife

10 - 20 Jahre, bei guter Lagerung (12 - 14°C)

Speisempfehlung

Passt hervorragend zu Risotto mit Pilzen oder Trüffel, sowie zu kräftigen Speisen wie Wild und Lamm.

Trinktemperatur

Dieser Wein sollte nicht zu warm genossen werden, wir empfehlen 16 - 18°C für die optimale Entfaltung der Fruchtaromen.