

St. Laurent WALDGÄRTEN 2013

Wir pflanzen die Sorte gerne am Waldrand, damit sich die Reifeperiode durch die kühlen Nächte ausdehnt und die Trauben durch ihre elegante Zwetschenfrucht und Würze noch komplexer entwickeln können.

Dunkles Rubin in der Farbe; angenehm würzig und fruchtig in der Nase, zarte Erdbeere. Am Gaumen füllig; wieder Erdbeere, dicke Zwetschke, etwas Brombeere und Himbeere, auch Würze. Saftig, gut strukturiert, etwas mollig mit sehr weichen Tanninen. Mit jedem Schluck spannender. Sehr schön zu Rind und zu Antipasti.

We like to plant our St. Laurent on the edge of the forest so that the cool nights can prolong the ripening period. The result is amarelle plum fruit and complex spice.

Dark ruby in its colour, spice and fruit in the nose, tender strawberry. Full body on the palate with a rich plum, a bit of bramble and a decent nuance of raspberry, again beautiful spice. Juicy with a fine body, corpulent with tender tannin, surprises one with every sip. Wonderful to beef as well as antipasti.



AUSZEICHNUNGEN . AWARDS

Falstaff, 91 P.

"Kräftiges Rubingranat, zarte Ockerreflexe, dezente Randaufhellung. Reife Herzkirschenfrucht, ein Hauch von Zwetschken und Kräutern, einladendes Bukett. Mittlerer Körper, rotes Waldbeerkonfit, präsenze, gut integrierte Tannine, etwas Nougat im Nachhall."

DIE LAGEN Die Weingärten liegen allesamt neben einem Wald. Kühle Nächte verlängern die Reifeperiode und die Trauben haben mehr Zeit, Komplexität zu entwickeln.

DER BODEN besteht aus Löss, wird in der Fahrgasse begrünt und nur bei extremer Trockenheit offen gehalten.

DIE REBEN waren ca. 13 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 6.000 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

WETTERBEDINGUNGEN 2013 Im Jahr 2013 verzeichneten wir sehr viel Winterfeuchtigkeit, aufgrund vieler Schneefälle. Der Austrieb startete dadurch später als sonst. Im Mai hatten wir aber bereits Rekordtemperaturen. Der Juni war anschließend extrem feucht, der Sommer dann sehr heiß mit vielen Tagen über 30°C. Mitte September starteten wir die Lese. Hier hatten wir zu Lesebeginn einige Regenfälle, aber der Oktober wurde schließlich zum Bilderbuch-Herbst. Herrlich warm und wunderbar sonniges Herbstwetter mit kühlen Nächten. Hier gab es auch, dank der vielen Sonnenstunden, einen schönen Endspurt in der Reife. Durch die kühlen Nächte blieb auch die Frucht wunderschön erhalten.

DIE ERNTE erfolgte Anfang Oktober bei 19,5° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gerebelt und gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 21 Tage im Edelstahltrank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zu 100% in gebrauchten Barriques, nach 6 Monaten wurde in Burgunderflaschen abgefüllt. Enthält Sulfite.

THE VINEYARD All the vineyards for St. Laurent are situated next to a forest. The temperature-differences between day and night, support slow vegetation, which suits the St. Laurent as it brings more complexity into the wine.

THE SOIL consists of loess. The vineyards have green-cover, which is opened only at extreme drought.

THE VINES have been approx. 13 years old and are cultivated in a dense of around 6.000 vines/ha. To profit from the rising ground-heat and to reach a high foliage-wall we use a trellis training system at about 60-90 cm and apply the guyot cutting system.

WEATHER CONDITIONS 2013. In 2013, we recorded a lot of winter moisture, due to heavy snowfalls. The shoot started later than usual but in May we recognized already very high temperatures. June was full of humidity, the summer then was very hot with many days over 30°C. In mid-September we started with the harvest. At the beginning of the harvest we had some rainfalls, but the October eventually became the picture-perfect autumn. Wonderfully warm and wonderful sunny autumn weather with cool nights. Thanks to the many hours of sunshine, there was a beautiful final spurt in maturity. The cool nights preserved the fruit perfectly.

THE HARVEST took place by the beginning of October at 19,5°KMW, picked by hand with a small, well-trained team, which selected the grapes directly in the vineyard.

IN THE CELLAR the grapes have been destemmed and squeezed and must was fermented with automatic temperature-control at 28°C for 21 days in stainless steel tanks with pumping over. 100% have been stored in used Barriques. After 6 months the wine was bottled in Burgundy-bottles. Contains sulfites.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 16-18°C	ALKOHOL 13 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 16-18°C	ALKOHOL 13 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 1-5 Jahre	SÄURE 5,1 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-5 years	ACIDITY 5,1 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 2,8 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 2,8 g/l