



St. Laurent ALTEN Reserve 2019

Lehm und Löss machen diese alte, traditionelle Sorte besonders elegant. Konzentrierte, feine Würze und volle Frucht harmonisieren wunderschön mit der zarten Barriquenote.

Dunkles Rubin, dichte Farbe, im Duft volle Beerenfrucht, feine Wiesenkräuter, zartes Edelholz. Noch größer entwickelt er sich schließlich am Gaumen; frisch, saftige Zwetschke, elegant und ausgewogen, schön balancierte Frucht und Säure, trinkanimierender Wein mit burgundischem Flair. Harmoniert ganz besonders mit Gerichten vom Wild-Geflügel oder auch vom Rind!

Loam and loess let this old traditional grape variety become especial elegant. Concentrated, fine spice and full fruit harmonize wonderfully with the tender barrique tone.

Dark ruby and dense colour, in the nose full berry-fruits, fine floral herbs, tender exotic woods. More body comes on the palate; fresh, juicy plum, elegant and balanced, fruit and acidity are of elegant harmony; animating, fruity wine of burgundy flair. Harmonizes perfectly with dishes of wildfowl or veal!



AUSZEICHNUNGEN AWARDS

**GOLD - NÖ-Weinprämierung
92 Falstaff-Punkte**

DIE LAGE liegt gleich neben einem Wald, welcher eine große Rolle spielt. Kühle Nächte verlängern die Reifeperiode und die Trauben haben mehr Zeit, Komplexität zu entwickeln.

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

DIE REBEN waren ca. 20 Jahre alt und sind in einer Dichte von etwa 5.000 Stöcken/ha gepflanzt. Zur Ausnützung der Bodenwärme und um eine hohe Laubwand zu erreichen, wird im mittelhohen Erziehungssystem bei Einbogenschnitt gearbeitet.

WETTERBEDINGUNGEN Wenn wir uns als Winzer Wetter wünschen dürften, würde es wohl so wie 2019 sein. Es hätte uns nicht besser in die Hände spielen können. Nach einem milden Winter durften wir einen mittelspäten Austrieb und auch einen normalen Blütezeitpunkt verfolgen. Schönes Wetter wurde immer wieder von ausreichend Niederschlägen unterbrochen, sodass es nie zu Trockenstressphasen kam. Die Lese fand wieder ein bisschen früher, aber bei weitem nicht so zeitig wie 2018 statt und war geprägt von Sonnenschein und kühlen Tagen ohne Niederschläge. Damit durften wir traumhaft schönes Traubenmaterial einfahren und erwarten einen Bilderbuchjahrgang für alle Weintypen.

DIE ERNTE erfolgte Mitte September bei 21,5° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektiert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gequetscht und bei 28°C 21 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zur Hälfte in neuen und gebrauchten Barriques (Eiche), nach etwa 18 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

THE VINEYARD is located nearby a forest. The temperature-differences between day and night caused by the close wood, bring a slow vegetation, which suits the St. Laurent. The grape can remain on the vines for a longer time, which brings more complexity into the wine.

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

THE VINES have been approx. 20 years old and are cultivated in a dense of around 5.000 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 If we were to wish weather as a winemaker, it would probably be like 2019. After a mild winter, we were allowed to follow a medium-late shoot and a normal flowering time. Beautiful weather was repeatedly interrupted by sufficient rainfall, so it never came to drought periods. The harvest took place a bit earlier, but not nearly as early as 2018 and was characterized by sunshine and cool days without rainfall. With that we were able to harvest fantastically beautiful grape material and expect a picture book vintage for all types of wine.

THE HARVEST took place by the mid of September at 21,5° 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 squeezed and must was fermented with automatic temperature-control at 28°C for 21 days in stainless steel tanks with pumping over. Storage took place in new and used barriques (oak), after 18 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 18-19°C	ALKOHOL 14 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 18-19°C	ALKOHOL 14 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 3-9 Jahre	SÄURE 5 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 3-9 years	ACIDITY 5 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 2,4 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 2,4 g/l