



St. Laurent ALTENBERG Reserve 2015

Lehm und Löss machen diese alte, traditionelle Sorte auf dem Altenberg 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. Harmonisiert ganz besonders mit Gerichten vom Wild-Geflügel oder auch vom Rind!

Loam and loess on the Altenberg 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!



DIE LAGE Altenberg 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. 16 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 Der Jahrgang 2015 profitierte von den Niederschlägen im Herbst und Winter 2014. Die Feuchtigkeit, die dadurch aufgebaut wurde, bewirkte nicht nur einen gleichmäßigen, sehr schönen Austrieb, sondern rettete auch über die heiße Blütezeit und den extrem trockenen Sommer. Anfang September trieb ein kurzer, lang ersehnter Regenguss die Reife in die Höhe. Sonniges, kühles und trockenes Lesewetter folgte. Mitte Oktober bewirkte eine regenreiche Woche, dass die Reserven penibel selektioniert werden mussten. Insgesamt kann man von einem qualitativ sehr guten, mengenmäßig durchschnittlichem Jahrgang ausgehen.

DIE ERNTE erfolgte Anfang Oktober bei 20,5° KMW. Es wurde händisch im kleinen, gut eingeschulten Team gelesen. Die Trauben wurden direkt im Weingarten selektioniert.

IM KELLER wurden die Trauben rasch gequetscht und mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 21 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zu 100% in Barriques, nach etwa 18 Monaten wurde direkt im Weingut in Burgunderflaschen abgefüllt.

THE VINEYARD "Altenberg" 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. 16 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 The 2015 vintage benefited from the precipitation of autumn and winter 2014. The humidity effected not only a regular, very good shoot, but helped also during the hot blooming period and the extremely dry summer. By the beginning of September, a short, long-awaited rainfall made the ripeness rising up high. Sunny, cool and dry harvest-weather followed. By the middle of october, a week of rain forced us to precisely select the Reserves. All in all, this is a vintage with high quality and normal quantity.

THE HARVEST took place by the beginning of Octobre at 20,5° 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 at Barriques, after 18 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 18-19°C	ALKOHOL 13 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 18-19°C	ALKOHOL 13 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 3-9 Jahre	SÄURE 4,9 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 3-9 years	ACIDITY 4,9 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 3,3 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 3,3 g/l