



St. Laurent WALDGÄRTEN 2011

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
Österreich Rot 2013, 5 Gläser, Höchstnote
wein.pur 2013, 3 Gläser, 89 P.
Falstaff Weinguide 2012, 90 P.
Vinaria Weinguide, **
Wein-Plus.de, 88 P.

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. 12 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 2011 Im Jahr 2011 hätte das Wetter nicht besser sein können. Einem frühen Austrieb folgte eine frühe Blüte, der Sommer war dann durchsetzt mit Regenschauern, was der Reife sehr gut tat. Es folgte ein traumhaft sonniger, trockener Herbst. Hohe Traubenreife kennzeichnet diesen Jahrgang sowie auffällig tiefdunkle Rotweine.

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 Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zu 100% in gebrauchten Barriques, nach 6 Monaten wurde in Burgunderflaschen abgefüllt.

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. 12 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 2011. In the year 2011 the weather couldn't be better. The outgrowth happened very early and the blossom as well. During the summer there were many heavy rainfalls, what was indeed very good for the ripeness. This was followed by a dry, warm autumn. A very high ripeness of the berries and dark red wines with intensive colour distinguish this vintage.

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.

LAND Österreich	Qualitätswein trocken	ALKOHOL 13,5 vol%	COUNTRY Austria	Qualitätswein dry	ALKOHOL 13,5 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKTEMP. 16-18°C	SÄURE 5,0 g/l	REGION Lower Austria	DRINKING TEMP. 16-18°C	ACIDITY 5,0 g/l
GEBIET Weinviertel	TRINKREIFE 1-5 Jahre	RESTZUCKER 1,1 g/l	DISTRICT Weinviertel	DRINKING AGE 1-5 years	RESIDUAL SUGAR 1,1 g/l