



St. Laurent ALTEN Reserve 2016

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. Harmonisiert 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!



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. 17 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 Das Jahr 2016 begann mit einem sehr trockenen Winter, gefolgt von vielen Niederschlägen im März. Der April zeigte seine Launen mit Tagen bis zu 28°C und solchen weit unter dem Gefrierpunkt, was zahlreiche Frostschäden zur Folge hatte. Jene Reben, die das überstanden, gediehen von Mai bis August bei warmen & feuchten Wetter prächtig. Ein sonniger, warmer und trockener September trug das Seine zu einem wunderschönen Jahrgang bei, erst Mitte Oktober setzten die ersten Niederschläge ein, die aber aufgrund des dann sehr kühlen Wetters kaum Schaden anrichten konnten. Insgesamt ein aufgrund des Frostes sehr kleiner Jahrgang, aber mit wunderschönen Qualitäten in Weiß und Rot.

DIE ERNTE erfolgte Ende September bei 20,5° 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 mit automatischer Temperatursteuerung bei 28°C 21 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zu in neuen und gebrauchten Barriques, 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. 17 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 year 2016 started with a very dry winter followed by many rainfalls in March. April brought days of up to 28°C and such far below freezing, which caused a lot of frost damage. The remaining vines thrived wonderfully at warm & humid weather from May to August. A sunny, warm and dry September contributed to a beautiful vintage. The first rainfalls started in the middle of October, but as the temperatures simultaneously fell down, they did not cause any harm. All in all, 2016 is a small vintage due to the frost, but shows great qualities in white and red.

THE HARVEST took place by the end of September 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 new and used Barriques, after 18 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 18-19°C	ALKOHOL 13,5 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 18-19°C	ALCOHOL 13,5 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 3-9 Jahre	SÄURE 5,6 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 3-9 years	ACIDITY 5,6 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 4,6 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 4,6 g/l