



## St. Laurent WALD 2017

Wir pflanzen St. Laurent 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 ist 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**

**GOLD**  
NÖ Weinprämierung

**91P**  
Andreas Larsson

**90P**  
Falstaff

**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. 16 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** Das Jahr 2017 startete mit einem trockenen Winter und einem sehr raschen Austrieb. Leider wurden einige unserer Lagen aber im Mai durch Spätfrost geschädigt. Die verbliebenen Ansätze entwickelten sich jedoch sehr gut, auch wenn der sehr heiße Sommer immer wieder durch längere Trockenphasen geprägt war. Hier kam uns in einigen Lagen unsere neue Tröpfchenbewässerung entgegen, mit der wir den Trockenstress etwas abfedern konnten. Vor der Ernte kam noch ein erlösender Regen, der die Reife in die Höhe schnellen ließ. Großteils konnten wir bei trockenem Wetter ernten. Insgesamt ist 2017 ein sehr guter Jahrgang mit kräftigen, fruchtigen Weißweinen und tiefdunklen, vollen Rotweinen.

**DIE ERNTE** erfolgte Mitte September bei 20,5° KMW. 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 50% im Stahltank und zu 50% in gebrauchten Barriques, nach 3 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. 16 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** The year 2017 started with a very dry winter and a quick shoot. Unfortunately some of our vineyards were damaged by late frosts in May. Still, the remaining shoots thrived well, even as the hot summer did show some very dry weeks. In some vineyards, our new drip irrigation could help here to avoid the worst. Just before harvest we got some rain, which brought the ripeness up quickly. Altogether we have here a very good vintage with powerful, fruity white wines and very dark, full red wines.

**THE HARVEST** took place by the mid of September at 20,5° KMW. The grapes were selected 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. Storage took place 50% in stainless steel tanks and 50% in used Barriques. After 3 months the wine was bottled in Burgundy-bottles.

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 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-5 years	ACIDITY 5 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 5,4 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 5,4 g/l