

## St. Laurent WALD 2020

Wir pflanzen St. Laurent gerne am Waldrand, damit sich die Reifeperiode durch die kühlen Nächte ausdehnt und die Trauben sich, durch ihre elegante Zwetschkenfrucht 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, dichte 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

**GOLD - Frankfurt  
International Trophy**

**GOLD - ÖGZ Sieger**

**GOLD - NÖ-Weinprämierung**

**SILBER - Mundus Vini**

**90 Falstaff-Punkte**

**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. 18 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 2020 begann mit einem extrem trockenen Winter, gefolgt von einem ebensolchen Frühjahr. Mai war der Wendepunkt, Regen setzte ein. Das ganze restliche Jahr über wurde die Natur mit außergewöhnlich viel Niederschlag belohnt, besonders für unsere Junganlagen war das ein Segen! Zwischendurch gab es ein paar kurze heiße Phasen, die regelmäßig von Regentagen unterbrochen wurden. Die Ernte erfolgte wieder zu gewohnten Zeiten, nicht so früh wie die letzten Jahre. Jahrgang 2020 ist ein klassisch österreichischer Jahrgang mit einer sehr schönen Fruchtigkeit, gestärkt von einer reifen Säure. Ein Jahrgang mit ausgeprägter Sortentypizität und viel Mineralität.

**DIE ERNTE** erfolgte Ende 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, Abgefüllt wurde in Burgunderflaschen.

**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. 18 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** 2020 started with an extremely dry winter followed by an equal spring. The turning point was in May, rain set in. Nature was rewarded with extraordinarily much rain throughout the entire year, especially for our freshly planted vines this was a blessing! We also had short hot periods which however got interrupted regularly by rainy days. Harvesting took place at usual times, not as early as the years before. Vintage 2020 is a classic Austrian vintage with a great fruitiness strengthened by a ripe acidity. A vintage with distinctive varietal typicity and a lot of minerality.

**THE HARVEST** took place by the end 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 und 50% in used Barriques. The wine was bottled in Burgundy-bottles.

LAND Österreich	TRINKTEMP. 16-18°C	ALKOHOL 13,5 vol%	COUNTRY Austria	DRINKING TEMP. 16-18°C	ALKOHOL 13,5 vol%
REGION Niederösterreich	TRINKREIFE 1-5 Jahre	SÄURE 5,1 g/l	REGION Niederösterreich	DRINKING AGE 1-5 years	ACIDITY 5,1 g/l
Qualitätswein trocken	Enthält Sulfite	RESTZUCKER 4,6 g/l	Qualitätswein dry	Contains sulfites	RESIDUAL SUGAR 4,6 g/l