



ALTEN St. Laurent Reserve 2023

Lehm und Löss machen diese alte, traditionelle Sorte besonders elegant. Konzentrierte, feine Würze und volle Frucht harmonisieren wunderschön mit der zarten Barrique note.

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!



AUSZEICHNUNGEN
AWARDS

GOLD
Mundus Vini

GOLD
Berlin Weintrophy

GOLD
Niederösterreich Weinprämierung

GOLD +
St. Laurent Trophy
Sieger
Austrian Wine Challenge

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. 24 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 2023 war ein sehr warmes Jahr mit einer hohen Durchschnittstemperatur, jedoch mit eher kürzeren Trockenphasen als dies in den Vorjahren der Fall war. Auch zur Blüte gab es gute Bedingungen. Generell setzten unsere Reben aber weniger Trauben an und sehr kleine Beeren. Das Jahr gipfelte in einen wunderschönen Bilderbuchherbst. Strahlender Sonnenschein, warme Temperaturen und kein Regen führten dazu, dass die Trauben unglaublich rasch bei voller Gesundheit ausreifen. Mengenmäßig eher ein kleiner Jahrgang, qualitätsmäßig genial. Ein Jahrgang, den man sich merken sollte!

DIE ERNTE erfolgte Ende September bei 22° 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 bei 28°C 21 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zur Hälfte in neuen und gebrauchten Barriques (Eiche), 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. 24 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 2023 was a very warm year with a high average temperature, but with rather shorter dry spells than in previous years. There were also good conditions for flowering. In general, however, our vines produced fewer grapes and very small berries. The year culminated in a wonderful picture-book autumn. Bright sunshine, warm temperatures and no rain meant that the grapes ripened incredibly quickly and were in full health. A rather small vintage in terms of quantity, but brilliant in terms of quality. A vintage to remember!

THE HARVEST took place by the end of September at 22° 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 in new and used barriques (oak), after 18 months the wine was bottled in our cellar in Burgundy-bottles.

LAND Österreich
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken
TRINKTEMP. 18-19°C

ALKOHOL 14 vol%
SÄURE 4,9 g/l
RESTZUCKER 2,2 g/l
TRINKREIFE 3-9 Jahre

Enthält Sulfite
Zutaten &
Nährwerte:
siehe QR-Code

COUNTRY Austria
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken
DRINKING TEMP. 18-19°C

ALKOHOL 14 vol%
ACIDITY 4,9 g/l
RESIDUAL SUGAR 2,2 g/l
DRINKING AGE 3-9 years

Contains sulfites
Ingredients &
nutritional values:
see QR code

