



WALD St. Laurent 2025

Wir pflanzen St. Laurent gerne am Waldrand, damit sich die Reifeperiode durch die kühlen Nächte ausdehnt und die Trauben sich, 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, 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 Internat. Trophy

GOLD
Austrian Wine Challenge

GOLD
Niederösterreich Weinprämierung

92 P.
A la Carte

91 P.
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. 23 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 2025 Nach einem mittelfrühen Austrieb freuten wir uns 2025 auch über perfektes Blütewetter. Der Sommer hatte nur wenige richtig heiße Tage, ansonsten wechselten warme Tage immer wieder mit Regen, wodurch die Reben immer gut versorgt waren. Die Ernte startete dann fast wie zu alten Zeiten Mitte September. Wir ernteten meist bei Sonnenschein und kühlen Temperaturen – so wie wir's uns wünschen. Einige Regentage dazwischen konnten der Qualität der Trauben aufgrund der kühlen Temperaturen nichts anhaben. Insgesamt ein qualitativ sehr hochwertiger, fruchtiger Jahrgang, der die ganze Bandbreite von frischen bis zu kräftigen Weinen abdeckt.

DIE ERNTE erfolgte Mitte September bei 22° 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. 23 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 2025 After a moderately early bud break, we were delighted to enjoy perfect flowering weather in 2025. The summer had only a few really hot days; otherwise, warm days alternated with rain, ensuring that the vines were always well watered. The harvest then began in mid-September, almost like in the old days. We harvested mostly in sunshine and cool temperatures – just as we like it. A few rainy days in between did not affect the quality of the grapes due to the cool temperatures. Overall, a very high-quality, fruity vintage that covers the entire spectrum from fresh to full-bodied wines.

THE HARVEST took place by the mid of September at 22° 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
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken
TRINKTEMP. 16-18°C

ALKOHOL 14 vol%
SÄURE 4,9 g/l
RESTZUCKER 4,3 g/l
TRINKREIFE 1-5 Jahre

Enthält Sulfite
Zutaten &
Nährwerte:
siehe QR-Code

COUNTRY Austria
REGION Niederösterreich
Qualitätswein trocken
DRINKING TEMP. 16-18°C

ALKOHOL 14 vol%
ACIDITY 4,9 g/l
RESIDUAL SUGAR 4,3 g/l
DRINKING AGE 1-5 years

Contains sulfites
Ingredients &
nutritional values:
see QR code

