



ST. LAURENT ALTE REBEN

Jahrgang: 2018

Herkunft: Poysdorf

Riede: Alte Geringen

Boden: Löss & Lehm

Rebstöcke: ca. 60 Jahre alt

Ernte: Oktober 2018

Alkohol: 13,1 Vol%

Restzucker: 1,0g/l

Säure: 5,4g/l

Abfüllung:

Menge: 2.000 Flaschen

Trinkreife: 2022-2032

Philosophie

Alte Geringen, der Namen bedeutet in alter Zeit der Natur Abgerungen, die schweren Löss-Lehmböden der Weingärten unterhalb der malerischen Ketzelsdorfer Kellergasse sind die ideale Grundlage für den St. Laurent, die Ende der 50'er Jahre ausgepflanzt wurden.

Verarbeitung/Ausbau

Nach dem Reben und Quetschen wird der Saft und die Beeren mindestens 30 Tage beisammen belasse und täglich per Hand unterstoßen, der biologische Säureabbau und die anschließende Lagerung erfolgt in 30% neuer und 70% gebrauchten franz. Eichenfässern.

Wein

Typischer Duft nach roten Waldbeeren und dezenter süßer Holzwürze. Am Gaumen burgundischer Stil, vollmundig, seidig, mit eleganter Struktur, finessenreich, sehr fein balanciert mit wunderbarem Frucht-Säure-Spiel, feinwürzige Noten und sehr fein eingebundene Tannine.

Speisebegleitung

Geräucherte Entenbrust, zart rosa gebratene Taube, Filet Steaks, würzige Hartkäse oder gereifte Weichkäse, Schmor und Wildgerichte. Aber auch als „Solist“ bezaubernd!