

# ST. LAURENT

## 2021



### REBSORTE. St. Laurent

**DER WEIN.** Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. Duft nach Cranberries, Zwetschken, kandierte Orangenzesten, dezente Wiesenkräuter und dunklen Waldbeeren. Am Gaumen zeigen sich rote Beeren, dezente Tannine und die frische Struktur. Ein leichtfüßig wirkender Speisenbegleiter mit gutem Potenzial.

**JAHRGANG.** Nach einem eher niederschlagsarmen Winter blieb der April kühl und trocken. Der Mai brachte die lange ersehnten Niederschläge. Der Austrieb der Reben und ihre Blüte verzögerten sich dadurch etwas. Der Juni brachte schließlich Sonne, die Reblüte fand erst gegen Ende des Monats statt. Die gesamte Traubenernte blieb es trocken. Die Nächte wurden bereits Mitte September recht kühl, sodass ein deutliches Gefälle zwischen Tages- und Nachttemperaturen auftrat.

**BODEN.** Lehmig-tonige sowie kalkhaltige Böden mit Schotterauflage.

**KLIMA.** Das Klima profitiert am deutlichsten vom Einfluss der warmen pannonische Ebene aus dem Osten (kontinentales Klima). Aber auch die kühlen Winde von der nördlich gelegenen Donau spielen eine Rolle. Vor allem durch die niedrigen Temperaturen in der Nacht können unsere Rotweine eine knackige Säure bewahren und zeichnen sich durch eine besondere Frische und Saftigkeit aus.

**VINIFIKATION.** 14 - tägige Maischestandzeit in 1500 Liter Holzgärständer - anschließender Ausbau in gebrauchten 500 Liter bis 2000 Liter Fässer für 16 Monate.

**SPEISEN:** Der Perfekte Begleiter für Gans und Ente. Aber auch kalte Vorspeisen wie Vitello Tonato oder Carpaccio passen gut zu diesem Wein.

**ERNTE:** Ende September

**MOSTGEWICHT:** 17-18 KMW

**ALKOHOL:** 13,0% Vol.

**SÄURE:** 6,1 g/l

**RESTZUCKER:** 1,2 g/l

**TRINKREIFE:** 3-10 Jahre

