

St. Laurent 2013



CHARAKTER

Eine fragile Frucht trifft auf eine filigrane Textur. Dazwischen und dahinter verbergen sich vielschichtige Feinheiten, die man sukzessive abtragen sollte. St. Laurent ist ein Wein der Nuancen, im Detail liegt seine Stärke, Aufdringlichkeit ist ihm zuwider, Beschäftigung damit gefragt. Denn hinter all der Eleganz stecken fein rauchige Aromen, dezente Blüten & Beerennoten und eine spielerische und unbeschwerte Leichtigkeit, die sich mit Tiefe und Ausdruckskraft koppelt.

WURZELN

Die Trauben für diesen Wein stammen von beiden Seiten des Neusiedler Sees. Einerseits aus der Lage Rosenberg, einem stark von Glimmerschiefer geprägten Osthang in Breitenbrunn am Leithagebirge. Andererseits aus Weingärten auf der schottrigen Parndorfer Platte und aus dem humoseren Heideboden östlich des Neusiedler Sees.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Biologische Bewirtschaftung der Weingärten. Handverlesen Mitte September 2013, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer sowie im Stahltank auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst, 13 Monate in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% St. Laurent • 12.0% Vol. • 5.0 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75

Abgefüllt Anfang August 2015