

St. Laurent Rosen 2017



CHARAKTER

Einer mit Bodenhaftung. Sich seiner sicher, doch fernab von laut tritt er auf. Dunkelbeerige Frucht spielt zwar eine tragende, dennoch eine Nebenrolle im sonst eher röstig-würzigen Ensemble. Was in seinem Duft voller Kraft erstrahlt, ist am Gaumen kontrastierend erfüllt von, selten so gespürter, Zartheit; ja fast Zerbrechlichkeit. Somit teilt er seine Eigenschaften mit jenen einer Harfe. Diese steht massiv im Raum und ist kaum anzuheben, ihre Klang jedoch ist engelsgleich, kühl und schleierhaft gibt er nur zaghaft und facettenweise sein Wesen preis und verleitet mit stets wandelbarem Duft dazu das Glas schlichtweg nicht mehr aus der Hand zu geben. Dem Trinkfluss Wind in die Segel jagende belebende Säure erfrischt das weiche, doch Rückgrat gebende Tannin des St. Laurents und vervollständigt was er benötigt für seinen Drahtseilakt zwischen Erdung und Unbeschwertheit: Körperspannung, Genauigkeit, Gleichgewichtssinn.

WURZELN

Die Trauben stammen aus der Lage Rosenberg, einem stark von Glimmerschiefer geprägten Osthang in Breitenbrunn am Leithagebirge.

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Biodynamische Bewirtschaftung der Weingärten nach den Richtlinien von Respekt. Handverlesen Anfang September, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärstände sowie im Stahltank auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst, 26 Monate in Tonamphoren gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% St. Laurent • 11.0% Vol. • 5.5 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt Anfang Dezember 2019