



St. Laurent

2020, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870003122

Sankt Laurent

Alkoholgehalt: 11,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5,6 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Herbsttrompeten und Rote Bete mit Eigelb auf einer Erde
aus geröstetem Pumpernickel (vegetarisch)

Pastrami Sandwiches (Rind)

Radicchio al forno mit Hummus und Röstbrot
(vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 23.11.2022

Information zum Wein

Die St. Laurent-Trauben stammen von beiden Seiten des Neusiedlersees, und zwar einerseits aus der Lage Rosenberg, einem stark von Glimmerschiefer geprägten Osthang in Breitenbrunn am Leithagebirge, und andererseits von der schottrigen Parndorfer Platte sowie dem humoseren Heideboden östlich des Neusiedlersees. Gelesen wurde Anfang September. Nach der Handlese und der Sortierung wurde der St. Laurent spontan über drei Wochen im Holzgärständer und im Edelstahl vergoren und nach der langsamem Pressung in der Korb presse für 20 Monate im Holzgärständer und in gebrauchten Tonneaux ausgebaut.

Farbe

Granatrot bis Purpurrot, leicht transparent

Nase

In der Nase öffnet sich der St. Laurent ganz ernsthaft mit Noten von ein wenig Teer und Schlehe, Erde und zerstoßenem Stein, bevor ein Hauch von Süße in Form von Hefe, Preiselbeeren und Brombeeren eine Rolle spielt und ebenso von ein wenig abgehängtem und geräuchertem Fleisch. Da ist schon im Duft viel Spannung drin.

Gaumen

Auch am Gaumen zeigt sich dieser Wein sehnig und mit innerer Spannung, dazu angenehm kühl, erdig und straff mit einer lebendigen Säure und Mineralik. Die Frucht ist dunkel wie auch knackig und greift die Noten vom Duft wieder auf. Kräuter, Schlehen, Wacholderbeeren und fleischige Noten verbinden sich auch hier mit Stein und ätherischen Anklängen. Das wirkt ungemein präzise, ist frisch und klar, saftig und mundwässernd.