

## St. Laurent Grand Select 2015



**Jahrgang:** Nach einem milden Winter und einem kalten Frühling folgte ein warmer Mai. Auf Grund der gemäßigten Temperaturen, begann die Blüte bereits sehr früh, Anfang Juni. Anschließend wechselten die Temperaturen von warm zu kalt. Die Blüte verlief gut und die Weingärten wuchsen im Frühsommer sehr schnell. Der Sommer war geprägt von extrem heißen Perioden mit Tagestemperaturen zwischen 35 und 40 Grad Celsius. Zum Ende des Sommers folgte etwas Regen, die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht brachten ein gutes Säure-Zucker Verhältnis in den Trauben. Die Weinernte begann in diesem Jahr so früh wie noch nie: Erntebeginn war der 1. September und bereits am 13. Oktober konnten wir noch rechtzeitig vor einer längeren Regenperiode die letzten Trauben in das Weingut bringen. Die Weine präsentieren sich frisch, lebendig, reizvoll und absolut untypisch für einen heißen Jahrgang.

**Boden:** Alle Trauben für den St. Laurent Grand Select 2015 stammen aus Weingärten vom Bisamberg – auf den Lagen Gabrissen und Jungenberg wird eine Selektion von den Besten Trauben für diesen Wein verwendet. Die Böden am Bisamberg bestehen aus leichtem, sandigen Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund. Der konstante Wind und durchschnittliche geringe Regenfall gepaart mit der guten Drainage Kapazität des sandigen Bodens macht den Bisamberg zu einer hervorragenden Weinlage für Rotweine.

**Weingarten und Keller:** Seit mehreren Jahren versuchte ich einen interessanten St. Laurent zu machen. Allmählich wollte ich das Projekt bereits beenden, jedoch der Jahrgang 2009 zeigte mir, dass Wien ein besonders gutes Potential für die Produktion von St. Laurent aufweist. Die Trauben werden vom Stilgerüst getrennt und die Maische anschließend in eigend geöffnete Doppelbarriques gefüllt. Diese werden anschließend sofort ins Kühlhaus transportiert, zur Kaltmazeration für etwa 6 Tage. Die Vergärung findet spontan statt bei normalen Temperaturen. Die Maische wird täglich per Hand untergetaucht. Nach der Vergärung und einer weiteren kurzen Mazeration wird der Wein gemeinsam mit einem Teil der Hefe in burgundische Barrique Fässer gefüllt. IN einem Zeitraum von etwa 9 Monaten wird die Hefe regelmäßig aufgerührt. Der Wein reift in den Holzfässern bis zu 24 Monaten. Anschließend wird er in einem großen Holzfaß zusammengestellt und in die Flasche ohne Schönung und Filtration gefüllt.

**Weinbeschreibung:** Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase angenehme Kräuterwürze, dunkle Beerenfrucht und ein Hauch von Nougat. Am Gaumen straff, rotbeerige Nuancen, gut integrierte präsenste Tannine, mineralisch und anhaltend, extraktsüßer Nachhall mit gutem Entwicklungspotential.

**Technische Daten** 13,5%Vol. Alkohol, 5,2 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker