

St. Laurent Grand Select 2016



Jahrgang: Einem durchschnittlichen Winter folgte ein etwas späterer Austrieb und gegen Ende April leider auch ein massiver Spätfrost. Besonders die Lagen am Bisamberg und hier vor allem jene Sorten, die bereits stärker ausgetrieben waren wie Chardonnay oder der Zweigelt, hat es stark getroffen. Die betroffenen Weingärten haben sich im Laufe des Jahres gut erholt, aber die Erträge blieben hier leider sehr bescheiden. Die Blüte gegen Mitte Juni verlief bei herrlichem Wetter ohne Störungen und dann folgte ein durchwachsender Sommer mit moderaten Temperaturen und viel Regen. Vor allem die Junganlagen haben den oftmaligen Regen genossen und wuchsen wie nie zuvor. Allerdings war die dauernde Feuchtigkeit im Weingarten auch sehr förderlich für die diversen Krankheiten, wie Oidium und Peronospora. Nur dem unermüdlichen

Einsatz meiner Mannschaft bei der Laubarbeit ist zu verdanken, dass wir nicht größere Schäden erleiden mussten. Der September war besonders schön, trocken und warm. Die Lese startete somit früh und brachte vollreife Trauben. Ab den ersten Oktobertagen kam dann sehr plötzlich der Herbst mit kalten Temperaturen, ein idealer Zeitpunkt für die Lese der Lagenweine. 2016 ist ein Jahrgang mit guter Konzentration und verspielter Frucht, sehr aromaintensiv. Spannend für Weiß wie auch Rotweine.

Boden: Alle Trauben für den St. Laurent Grand Select 2016 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 Schöpfung 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 12,5%Vol. Alkohol, 5,2 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker