

## St. Laurent Grand Select 2017



**Jahrgang:** Einem eher kühleren Winter folgte ein sehr milder März, der zu einem gefährlich frühen Austrieb führte. Allerdings zeigte sich dafür der April unterdurchschnittlich kühl, sodass der Austrieb sehr langsam ablief, leider auch wieder mit leichten Frostschäden bei den empfindlichen Sorten Chardonnay und Zweigelt, allerdings deutlich geringer als im Frostjahr 2016. Der erstmalige Einsatz von abbrennenden Strohballen half hier sicherlich die Schäden in Grenzen zu halten. Der Mai und ebenso der Juni zeigten sich in einer fröhlichen Freundlichkeit und sorgten für eine problemlose Blüte in der ersten Junihälfte. Die Niederschläge waren allerdings rar und wenig ausgiebig und so kamen wir in einen eher heißeren Sommer mit weiterhin wenig Regen. Gelegentliche Gewitter retteten die Reben durch den Sommer, der als der Drittheiße seit

Beginn der Aufzeichnungen in die Geschichte eingeht. Ein früher Erntebeginn in den ersten Septembertagen war notwendig, um die Säure und Frische der Weine zu erhalten, denn dies erschien uns besonders wichtig. Der September zeigte sich allerdings ungewohnt kühl mit einigen stärkeren Niederschlägen, die sich erfreulicherweise sehr positiv auf die Reben auswirkten, ebenso auf die Qualität der Trauben. Die Ernte wurde dadurch viel mehr auseinandergezogen und endete gegen Mitte Oktober mit sehr hohen Qualitäten sowohl bei Weißwein, als auch bei Rotwein, bei den leichteren Weinen, sowie bei den gehaltvollen Lagenweinen. Der Jahrgang 2017 glänzt mit intensiver Frucht, reifer Säure und zeigt sich aufgrund der früheren Ernte nicht so üppig wie erwartet, sondern sehr elegant mit viel Trinkfreudigkeit.

**Boden:** Alle Trauben für den St. Laurent Grand Select 2017 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 präsen 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