



St. Laurent Grand Select 2018



Jahrgang: Nach einem langen und im Finale sehr kalten Winter folgte binnen kurzer Zeit ein extremer Temperaturanstieg mit sehr schnellem Austrieb der Reben und ungewöhnlich hohen Frühlingstemperaturen bis über 30 °C. Darauf folgte eine der frühesten Rebblüten aller Zeiten, die in manchen Weingärten bereits Ende Mai abgeschlossen war. Ausgiebige Niederschläge im Juni brachten die Weingärten gut versorgt in einen heißen und zunehmend trockenen Sommer. Bereits gegen Ende Juli wurden die ersten Beeren weich und die Verfärbung bei den Rotweinsorten begann. Die Lese startete dementsprechend ungewöhnlich früh am 20. August. Entscheidungen über den Erntezeitpunkt waren in diesem Jahrgang mit Sicherheit besonders wichtig und von Weingarten zu Weingarten besonders individuell. Auch unsere hervorragende Ausstattung mit Kühltechnik im

gesamten Weingutsbereich war geradezu essenziell. Der Jahrgang 2018 zeigt sich mit sehr feinen, ausgewogenen und saftig-trinkfreudigen Weißweinen und besonders gut strukturierten tief-dunklen, würzig-fruchtigen Rotweinen, in allen Fällen mit sehr hohem Lagerpotential. Außergewöhnliche Reife und makelloser Gesundheitszustand der Trauben sprechen für einen überdurchschnittlichen Jahrgang.

Boden: Die Trauben für den St. Laurent Grand Select stammen ausschließlich aus Weingärten vom Wiener Bisamberg: Aus den Rieden Gabrissen und Jungenberg wird eine Selektion von den besten Trauben für diesen Wein verwendet. Die Böden am Bisamberg bestehen aus leichtem, sandigem Löß auf massivem Kalkstein im Untergrund. Der konstante Wind und durchschnittlich geringe Regenfall gepaart mit der guten Drainage Kapazität des sandigen Bodens macht den Bisamberg zu einer hervorragenden Lage 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 Barriques 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 ohne Schönung oder Filtration in die Flasche 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: 13,0 % Vol., 5,5 g/l Säure, 1,0 g/l Zucker