



A-3481 FELS AM WAGRAM
Ö S T E R R E I C H
T^{EL} +43(0)2738/2240 F^{AX} DW-17
OFFICE@WEINGUT-LETH.AT
WWW.WEINGUT-LETH.AT



St. Laurent, Reserve 2008

Herkunft: Österreich

Weinbaugebiet: Wagram

Ort: Fels am Wagram

Lage: auf den ersten Terrassen des Wagrams, die das ehemalige Ufer der Ur-Donau am nördlichen Rand des Tullnerfeldes darstellen.

Bodenart:

Konglomeratschotterböden an der Wagramkante, teilweise mit geringer Lößauflage, sehr gut erwärmbar und durchlüftet

Vinifizierung:

Da der St. Laurent ein Verwandter des Pinot noir ist, ist auch hier etwas mehr Fingerspitzengefühl angebracht. Etwas kühlere Vergärung bei ca. 28° C, nur mäßig lange Maischestandzeit und Ausbau in ausschließlich gebrauchten Barriques sollen mehr einen eleganten, filigraneren Weinstil hervorbringen. Abfüllung etwa nach 18 Monaten Lagerzeit.

Weinbeschreibung:

Dunkle Kirschen und Weichseln klingen an, geschmeidig-fruchtig-beeriger Rückhalt; am Gaumen mehr Eleganz als Wucht, zart nur ganz zart-röstige Noten, dazu etwas Zwetschkenfrucht, bereits recht zugänglich.

Analytische Daten:

Alkohol 13,5% Vol

Restzucker 2,0 g/l

Säure 5,4 g/l

Flaschengröße: 750 ml

Trinkempfehlung und Lagerfähigkeit:

ab einem Jahr Flaschenreife, Potential für mindestens 5 Jahre. Er empfiehlt sich für Wildgeflügel wie Ente und Fasan, rosa gebratenes Beiried vom Rind, gebeizter Rehrücken, gereifte Hartkäse wie Parmeggiano, Bergkäse u.a.