

St. Laurent, Reserve 2024

Herkunft

Weinbaugebiet: Wagram DAC
Ort: Fels am Wagram

Riede & Boden

auf den ersten Terrassen des Wagrams im Bereich der Riede Kogel, die das ehemalige Ufer der Ur-Donau am nördlichen Rand des Tullnerfeldes darstellen. 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 ausschließlich in gebrauchten Barriques. Dies ergibt einen etwas eleganteren, fruchtbetonen Weinstil, der der Sortencharakteristik entspricht. Abfüllung nach etwa 18 Monaten Lagerzeit.

Weinbeschreibung

Satte rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Dunkles Steinobst mit Kirschen und Weichseln, bleibt in der fruchtbetonten Stilistik. Feine Klinge, fast Pinot-artige Anlagen, nur ganz zarte Edelhölzanklänge, saftiger, animierender Rotwein der mit Eleganz und Struktur punktet.

Analytik

Alkohol: 13,5 % Vol.
Restzucker: 1,1 g/l
Säure: 5,4 g/l
Energie: 80 kcal/337 kJ

Zutatenliste und
Nährwerttabelle:



Unsere Empfehlung

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 Parmigiano, Bergkäse u.a.



Weingut Leth
Kirchengasse 6
3481 Fels am Wagram

