



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 2022

Herkunft: Österreich

Weinbaugebiet: Wagram DAC

Ort: Fels am Wagram



Lage: auf den ersten Terrassen des Wagrams im Bereich der Riede Kogel, 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 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 Ed Holzanklänge, saftiger, animierender Rotwein der mit Eleganz und Struktur punktet.

Analytische Daten: Alkohol 13,0 % Vol. Restzucker 1,0 g/l Säure 5,0 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 Parmigiano, Bergkäse u.a.