

# St. Laurent, Reserve 2023

## 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 Edelholzanklänge, saftiger, animierender Rotwein der mit Eleganz und Struktur punktet.

## Analytik

Alkohol: 13,0 % Vol.  
Restzucker: 1,1 g/l  
Säure: 5,4 g/l  
Energie: 78 kcal/325 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

