



J **FACTS**

Rebsorte: Sankt Laurent
Böden: kalkreicher Lehm-Löss-Boden
Alk: 12,0 %Vol.
Sre: 5,9 ‰
RZ: 1,0 g/l
Reifepotential: 2030

Sankt Laurent 2020 Jungle

Unsere uralten St. Laurent-Reben wurzeln in einem süd-östlich gelegenen Weingarten in der Langenloiser Ried Hasel, von wo aus man bei der Weingartenarbeit einen grandiosen Ausblick zur Zöbinger Ried Heiligenstein genießt. Doch nicht nur der schöne Ausblick hat es uns angetan. St. Laurent ist eine traditionsreiche heimische Rebsorte, die uns Jahr für Jahr aufs Neue begeistert.

Der uralte Weingarten wurde zuvor einige Jahre nicht mehr bewirtschaftet und als wir die Parzellen übernehmen konnten, glichen unsere ersten Weingartenarbeiten einer Entdeckungsreise im Jungle. Wir waren und sind vom großen Potenzial des Weingartens überzeugt und im Rahmen eines Rekultivierungsprojektes hegten und pflegten wir die Reben. Wenngleich die Erträge minimal sind, freuen wir uns, dass wir durch die Rekultivierung ein Stück dieser ausdrucksvollen Rebsorte im Kamptal bewahren konnten.

Das Weinjahr 2020

Ein richtig klassischer Jahrgang. Sonne, Wind und Regen haben im Jahresverlauf eine gute Balance gefunden und die Weingärten konnten sich geruhsam und bedächtig entwickeln. Alles gemeinsam sorgte für vitale Reben, erforderte aber auch sehr viel Handarbeit. Das Resultat ist ein traditioneller Kamptal-typischer Jahrgang, der sich durch Feingliedrigkeit, Eleganz, Lebendigkeit und Charakter auszeichnet.

Werden des Weines

Die Trauben wurden händisch gelesen und in kleinen Kisten schonend aufs Weingut gebracht. Ein Teil der Trauben wurde gerebelt, ein Teil wurde als ganze Traube rund 10 Tage auf der Maische vergoren. Während dieser Zeit wurde die Maische täglich mit dem Saft übergossen. Die Gärung erfolgte spontan und nach dem biologischen Säureabbau konnte der Wein geruhsam in kleinen Holzfässern reifen.

Stil

Die Eigenschaften des St. Laurent spiegeln in ihrer Essenz ziemlich genau das wieder, was wir mit großen Rotweinen verbinden. Übersetzt in die natürlichen Voraussetzungen des Kamptals bedeutet das: Eleganz und Leichtigkeit bei gleichzeitiger Substanz und Ausdruckskraft, aromatische Tiefe, filigrane rote Frucht, kühle Mineralität, feiner, aber bündelnder Gerbstoff, ein klarer Fokus und eine Menge Druck am Gaumen.