

St. Laurent trocken 2010

Der St. Laurent ist eine sehr alte und mittlerweile seltene österreichische Rebsorte. Um seine Herkunft ranken sich viele Legenden und sie ist bis heute unbekannt. Der Name stammt wahrscheinlich vom Tag des St. Laurentius (10. August) um den herum die Trauben üblicherweise beginnen farbig zu werden. St. Laurent Weine sind typischerweise tiefdunkel gefärbt, kräftig und angenehm mild. Unter Weinkennern genießt der St. Laurent einen Ruf der mit dem des Zweigelt durchaus vergleichbar ist. Seine geringere Verbreitung lässt ihn dabei sogar oft noch interessanter erscheinen.

Kostnotiz: Unser St. Laurent 2010 zeigt sich in schönem Dunkelrot. Das Aroma ist fruchtig-reif und wirkt beinahe traubig. Reife Fruchtnoten dominieren auch den Geschmack, Fülle und samtige Tannine den Abgang. Dieser Wein passt hervorragend zu einem festlichen Essen als Begleiter eines dunklen Fleischgerichts.

Trinkempfehlung: Erreicht die ideale Trinkreife etwa 2 Jahre nach der Ernte. Lagerfähigkeit über 5 Jahre. Serviertemperatur 12-13° C

Alkohol: 12,5 %vol **Restzucker:** 2,8 g/L **Säure:** 5,3 g/L

Wein aus biologischem Anbau AT-BIO-402



Unauffällig aber aufgeweckt wie der St. Laurent

Die Ziesel huschen ständig in und um die Weinrieden herum, um sie zu sehen muss man aber aufmerksam und leise sein. Dann sieht man wie sich die kleinen Erdhörnchen auf die Hinterbeine stellen um die Umgebung besser im Auge zu behalten. Wird man entdeckt, sind sie gleich wieder weg um kurze Zeit später irgendwo in der Nähe wieder aufzutauchen. Hat man keine dringenden Aufgaben zu erledigen, kann man so ausgezeichnet die Zeit vertreiben.