

St. Laurent

2011

Der St. Laurent ist eine sehr alte und mittlerweile seltene österreichische Rebosorte. 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.

Kostnotizen: Dieser St. Laurent zeigt sich in schönem Dunkelrot. Das Aroma ist reif und wirkt ausgesprochen fruchtig. Reife Aromen dominieren auch den Geschmack, Fülle und samtige Tannine den Abgang.

Speiseempfehlung: Dieser Wein passt hervorragend zu einem festlichen Essen als Begleiter bei Wildgerichten, gegrilltem und gebratenen Fleisch sowie Käse.

Lagerpotential Erreicht die ideale Trinkreife etwa 2 Jahre nach der Ernte. Lagerfähigkeit über 5 Jahre.

Trinktemperatur: 18 °C

Alkoholgehalt: 13,0 %vol

Zuckergehalt: 2,3 g/L

Säuregehalt: 5,0 g/L



Unauffällig aber aufgeweckt wie das Ziesel.

Ziesel huschen ständig in den 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 sich so ausgezeichnet die Zeit vertreiben. .

Wein aus Biotrauben. AT-BIO-402

