

St. Laurent

2017

Der St. Laurent ist eine sehr alte traditionelle österreichische Rebosorte. Um seine Herkunft ranken sich viele Legenden, denn 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, manche bevorzugen auch die feinen Burgundernoten die reife St. Laurent Weine zeigen. Durch die seine hervorragenden Qualitäten findet der St. Laurent heute jedenfalls wieder weitere Verbreitung als in früheren Jahren, in denen er schon etwas außer Mode schien.

Kostnotizen:	Dieser St. Laurent zeigt sich in schönem Dunkelrot. Das Aroma ist reif und zeigt feine Beerennoten. Fülle, milde und samtige Tannine dominieren den Abgang.	
Speiseempfehlung:	Dieser Wein passt hervorragend zu einem festlichen Essen als Begleiter bei Wildgerichten, gegrilltem und gebratenen Fleisch, Nudelgerichten und natürlich Käse.	
Lagerpotential	Erreicht die ideale Trinkreife etwa 2 Jahre nach der Ernte. Lagerfähigkeit über 5 Jahre.	
Trinktemperatur:	17 °C	
Alkoholgehalt: 12,5 %vol	Zuckergehalt: 2,6 g/L	Säuregehalt: 5,1 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.



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

