

ST. LAURENT RESERVE 2008

Weinbeschreibung

Der St. Laurent Reserve 2008 wirkt bereits im Glas durch sein kräftiges Rubingranat mit schimmernden violetten Reflexen. In der Nase elegante Edelholzwürze und feine Bourbonvanille. Am Gaumen saftig und rund. Feines Waldbeerkonfit im Nachhall, zart nach dunkler Schokolade im Abgang. Ein schöner Säurebogen lässt den Wein nicht zu opulent erscheinen.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Die ursprünglich aus Frankreich stammende Rebsorte St. Laurent zählt heute zu den Klassikern der österreichischen Rotweinkultur. Der St. Laurent verlangt warme, fruchtbare Lagen – wie er sie auf den seichten Braunerdeböden der Weingärten des Stifts Klosterneuburg in Tattendorf vorfindet. Hier können die dickschaligen, schwarz-blauen Beeren optimale Reife erlangen.

Weingut Stift Klosterneuburg:

Seit seiner Gründung im Jahr 1114 betreibt das Stift Klosterneuburg Weinbau und ist damit das älteste Weingut Österreichs. Mit einer Rebfläche von 108 Hektar zählt es zu den größten und renommiertesten Weingütern Österreichs. Die Weingärten befinden sich in ausgewählten Lagen von Klosterneuburg, Wien, Gumpoldskirchen und Tattendorf.



LINIE	TERROIR	WEIN-DATEN	VINIFIZIERUNG
<p>Die Lagenweine des Stifts zeichnen sich durch die besonders sorgfältige Auswahl des von Hand gelesenen Traubenmaterials aus, welches aus stiftseigenen Einzellagen mit langer Tradition stammt – manche dieser Rebflächen bewirtschaftet das Weingut Stift Klosterneuburg schon seit Jahrhunderten. Eine selektive und gezielte Ernte garantiert Beeren von höchster Reife, der Ausbau – zum Teil im kleinen Holzfass – schafft langlebige Weine mit kräftiger Statur.</p>	<p>Herkunft: Tattendorf, Thermenregion, Niederösterreich</p> <p>Riede: Ried Stiftsbreite</p> <p>Bodenbeschaffenheit: Alluvialschotterboden mit Braunerde</p> <p>Seehöhe: 220 Meter</p>	<p>Alkoholgehalt: 13,5% vol.</p> <p>Restzucker: 2,4 g/l</p> <p>Säure: 5,5 g/l</p> <p>Serviertemperatur: 16 °C</p> <p>Trinkreife/Lagerpotenzial: Optimale Reife nach 2–3 Jahren Lagerung, Potenzial für 10–12 Jahre.</p> <p>Speisenempfehlung: Gegrilltes Rindfleisch, Schwarzwild, Hirsch und Wildente.</p>	<p>Lese: Oktober 2008</p> <p>Maischestandzeit: 4 Wochen</p> <p>Ausbau: 18 Monate im kleinen Holzfass</p> <p>Abfülldatum: September 2010</p>