

ST. LAURENT AUSSTICH 2008

Weinbeschreibung:

Aus einer Selektion der besten großen Holzfässer jedes Jahrgangs komponiert der Kellermeister Christian Schmidt den St. Laurent Ausstich. Dieser Wein erinnert sowohl in Farbe als auch in der Aromatik an Herzkirschen, rote Ribisel und dunkle Beeren, was diesen Wein zu einem besonderen Vertreter seiner Sorte macht.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Die ursprünglich aus Frankreich stammende Rebsorte St. Laurent verlangt warme, fruchtbare Böden. Somit findet sie in den Tattendorfer Lagen des Weinguts Stift Klosterneuburg beste Voraussetzungen für eine optimale Reife der dickschaligen, schwarz-blauen Beeren.

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

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.

TERROIR

Herkunft:
Tattendorf, Thermenregion, Niederösterreich

Riede:
Ried Stiftsbreite

Bodenbeschaffenheit:
Alluvialschotterboden mit Braunerde

Seehöhe:
220 Meter

WEIN-DATEN

Alkoholgehalt:
12,5% vol.

Restzucker:
2,1 g/l

Säure:
5,3 g/l

Serviertemperatur:
16 °C

Trinkreife/Lagerpotenzial:
Hat bereits Trinkreife erlangt, Lagerpotenzial 8-10 Jahre.

Speisenempfehlung:
Wild und Wildgeflügel, Roastbeef.

VINIFIZIERUNG

Lese:
Oktober 2008

Maischestandzeit:
3 Wochen

Ausbau:
16 Monate im großen Holzfass

Abfülldatum:
September 2010