



ST. LAURENT GROSSE RESERVE 2015

Weinbeschreibung:

Durch die lange und behutsame Reifung präsentiert sie sich als kraftvoller Rotwein von höchster Harmonie. Prachtvolle Waldbeerenaromen, am Gaumen konzentriert und von einer harmonischen Tanninstruktur begleitet, bietet die St. Laurent GROSSE RESERVE bereits jetzt ein vielschichtiges Trinkvergnügen.

Zu Sorte und Herkunft dieses Weins:

Die ursprünglich aus Frankreich stammende Rebsorte St. Laurent wurde im 19. Jahrhundert durch das Stift Klosterneuburg nach Österreich gebracht und zählt heute zu den Klassikern der österreichischen Rotweinkultur. Der St. Laurent verlangt warme, fruchtbare Lagen – wie er sie auf den schottrigen Braunerdeböden unserer Weingärten in Tattendorf vorfindet. Hier können die kleinen, schwarzblauen Trauben 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.

Seit dem Jahr 2009 ist es das erste klimaneutrale Weingut Österreichs.

Linie:

Die Trauben für unsere Lagenweine stammen aus Einzellagen mit langer Tradition, manche dieser Weingärten bewirtschaftet das Weingut Stift Klosterneuburg schon seit Jahrhunderten. Physiologisch hochreife Trauben, lange Lagerung auf der Feinhefe bei den Weissweinen und Ausbau im großen und kleinen Holzfass bei den Rotweinen ergeben einzigartige, langlebige Weine.

Terroir und Vinifizierung

Herkunft: Tattendorf, Thermenregion, Niederösterreich

Riede: Stiftsbreite

Bodenbeschaffenheit: Alluvialschotterboden mit Braunerde

Hangausrichtung: Süd

Seehöhe: 220 Meter

Lese: Oktober 2015

Maischestandzeit: 6 Wochen

Ausbau: 30 Monate im Barrique

Abfülldatum: Juni 2018

Flaschengröße: 0,75l | 1,5l

Wein-Daten

Alkoholgehalt: 13,5% vol.

Restzucker: 2,0 g/l

Säure: 5,2 g/l

Serviertemperatur: 16 °C

Trinkreife/Lagerpotenzial: Höhepunkt der Genussreife 2021-2025

Speisempfehlung: Wildgerichte (Reh, Hirsch, Wildschwein) und Wildgeflügel, gegrilltem und geschmortem Rindfleisch.