

# St. Laurent 2018



- Winzer:** Weingut Umathum—Frauenkirchen
- Sorte:** 100% St. Laurent
- Weinbauregion:** Burgenland
- Weinbaugebiet:** Neusiedlersee
- Lage:** Frauenkirchen und Umgebung
- Alter der Reben:** 15 bis 35 Jahre
- Bodentypen:** Untergrund Kies und Sand, Kieselsteinboden mit hohem Quarzanteil, Oberboden leicht, durchlässig und warm. Der Boden prägt diesen Wein in Duft, Würze und Geschmack.
- Lesezeitpunkt:** Anfang September
- Ertrag:** ca. 60 hl./ha.
- Analysewerte:** Alkohol: 12,1% Säure: 5,7 g/l Restzucker: 1,3 g/l
- Vinifizierung:** Die Trauben werden von Hand verlesen. Die traditionelle Maischegärung dauert 10 bis 15 Tage. Anschließend wird die Maische behutsam gepresst. Dann erfolgt die malolaktische Gärung im großen Eichenfass.
- Ausbau:** Der Wein wird ca. 1 Jahr in großen Eichenfässern gelagert, um Stabilität und Füllreife zu erlangen, bevor er dann in Flaschen gefüllt wird.
- Füllung:** März 2020
- Trinkreife:** 2020 bis 2028 bei optimaler Lagerung
- Trinktemp.:** 16-18°C, Sollte der Wein noch im jungen Stadium getrunken werden, empfehle ich, diesen für 2 bis 3 Stunden in einer Karaffe zu lüften.
- Speiseempf.:** Pilzgerichte, Risotto, Wild und Lamm aber auch Nudelgerichte.

## Weinbeschreibung:

Mittleres Rubinrot mit violetten Reflexen.

In der Nase Brombeeren und etwas Himbeeren,

Trocken, sehr lebhaft Säure, cremig-würzig mit dezenter Kräuterwürze, Anklänge von dunklen Beeren, pikante Frucht im Abgang.

