



Sankt Laurent vom Stein 2016

CHF 60.00 | 10 cl = CHF 8.00

"Dunkles Granatrot, in der Nase Anklänge von Thymian und Orangenschalen, mit einer leichten Kaffeernote und extremer Würze unterlegt mit rauchigen Noten; am Gaumen reife Himbeeren und dunkle Kirschen, weich und fein. Er ist langanhaltend und elegant. Dieser Wein wirkt in keiner Phase zu üppig, immer sehr fein."

Produzent	Weingut Umathum
Kategorie	Rotwein
Land	Österreich
Region	Burgenland
Klassifizierung	QW
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2026
Traubensorten	Sankt Laurent
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	405066
Passt zu	Schmorgerichten, Lamm, Wild, Trüffel, Pilzen, Pilzen
Bewertungen	Robert Parker 92/100 Vinum 90/20



Vinifikation

"Die Vergärung erfolgt traditionell mit den Schalen, um die Farbstoffe und das Tannin auszulaugen; nach etwa drei Wochen wird der junge Wein in kleine Eichenfässer umgezogen und die Säure wird auf biologischem Weg abgebaut. Der Ausbau erfolgt in kleinen Barriques für 22 Monate, wodurch der Wein Stabilität für die Flaschenfüllung erlangt. Nach der Abfüllung reift der Wein nochmals weitere 15 Monate in der Flasche im Keller des Weinguts."

Terroir

"Von der Parzelle «Vom Stein» in Frauenkirchen. Es ist die älteste Weinlage der Gemeinde Frauenkirchen; trocken und frostsicher, windig. Kieselsteinboden mit mittlerem Kalkgehalt und hohem Gehalt an Quarz, der Oberboden ist leicht und durchlässig, sehr warm und trocken."

Geschichte





Das Weingut von Josef Umathum befindet sich neben der imposanten Basilika in Frauenkirchen, in Gehdistanz zum Neusiedler See. Sie arbeiten konsequent biodynamisch nach der Lehre von Rudolf Steiner: «Wenn der Boden die Erzählung beginnt, so führt sie der Wein zu Ende: Die Kapitel dieser schöpferischen Geschichte berichten von bedeutsamer Bodenpflege, Schonung der Nützlinge und Erhaltung der Artenvielfalt. Es ist wichtig, diese beeindruckende Artenvielfalt zu bewahren. In der vielfältigen Ausdrucksweise unserer Weine finden sich diese Charaktere wieder. Sensibilität entsteht aus Feinfühligkeit.»

