



Sankt Laurent 2022

CHF 22.50 | 10 cl = CHF 3.00

Österreichs charaktervollste Rotweinsorte. Josef Umathum, ein Pionier des naturnahen Traubenanbaus im Burgenland, ist dieser Rebsorte sehr zugetan. Die verführerische Frucht der St. Laurent ist am ehesten mit einem guten Burgunder zu vergleichen. Leuchtendes Granatrot im Glas. In der Nase Aromen, die an Brombeeren und Himbeeren erinnern. Am Gaumen feste Struktur mit viel Frucht von dunklen Waldbeeren mit würziger Kräuternote und mineralischem Abgang.

Produzent	Weingut Umathum
Kategorie	Rotwein
Land	Österreich
Region	Burgenland
Klassifizierung	QW
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2032
Traubensorten	Sankt Laurent
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	321735
Passt zu	Pasta, Lamm, Wild, Pilzen



Vinifikation

Die Gärung erfolgt mit den roten Beerenschalen, um die Farbstoffe und die Gerbsäure (Tannin) auszulaugen; nach etwa 2 Wochen wird der junge Wein in Holzfässer umgefüllt und auf biologischem Weg die Säure abgebaut (malolaktische Gärung). Danach reift der Wein über ein Jahr in grossen Eichenfässern, um Stabilität und Finesse zu erlangen.

Terroir

Frauenkirchen und Umgebung. Untergrund Kies und Sand; Kieselsteinboden mit hohem Quarzanteil, Oberboden leicht und durchlässig, warm. Der Boden prägt diesen Wein in Duft, Würze und Geschmack. Die Pflege im Weinberg hier ist aufwändig und schwierig, daher wird die Sorte nur in geringem Umfang angebaut.

Geschichte





Das Weingut von Josef Umathum befindet sich neben der imposanten Basilika in Frauenkirchen, in Gehdistanz zum Neusiedlersee. 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.»

