



Sankt Laurent 2022

CHF 22.50 | 10 cl = CHF 3.00

Le cépage rouge le plus caractéristique d'Autriche. Josef Umathum, un pionnier de la culture du raisin proche de la nature dans le Burgenland, est très attaché à ce cépage. Le fruit séduisant du St. Laurent est le plus comparable à un bon Bourgogne. Un rouge grenat lumineux dans le verre. Au nez, des arômes qui rappellent les mûres et les framboises. En bouche, une structure ferme avec beaucoup de fruits de baies des bois foncées avec des notes d'herbes épicées et une finale minérale.

Producteur	Weingut Umathum
Type d'article	Vin rouge
Pays	Autriche
Région	Burgenland
Appellation	QW
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Sankt Laurent
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321735
Accord mets et vins	Pâtes, Agneau, Gibier, Champignons



Vinification

La fermentation se fait avec les peaux des baies rouges afin de lessiver les matières colorantes et l'acide tannique (tanin) ; après environ deux semaines, le jeune vin est transvasé dans des fûts en bois et l'acidité est réduite par voie biologique (fermentation malolactique). Le vin vieillit ensuite pendant plus d'un an dans de grands fûts de chêne afin d'acquérir stabilité et finesse.

Terroir

"Frauenkirchen et environs. Sous-sol graveleux et sableux; sol graveleux avec une part élevée de quartz; couche arable légère, perméable et chaude. Les sols définissent le parfum, la saveur et le caractère de ce vin. L'entretien du vignoble est ici coûteux et difficile, ce qui explique que le cépage ne soit cultivé qu'en petite quantité."

Histoire





Le domaine viticole de Josef Umathum est situé à côté de l'imposante basilique de Frauenkirchen, à proximité du lac de Neusiedl. Ici, les vignes sont travaillées en biodynamie selon la philosophie de Rudolf Steiner: «Quand la terre commence à raconter l'histoire, le vin la termine: les chapitres de ce mythe créateur parlent d'une gestion des sols raisonnée ainsi que de la préservation des insectes utiles et de la biodiversité. Il est essentiel de veiller sur cette impressionnante richesse naturelle. Ces caractéristiques se retrouvent exprimées dans la diversité de nos vins. La délicatesse de notre approche donne vie à notre sensibilité.»

