



Sankt Laurent vom Stein 2015

"Rosso granato scuro, al naso sentori di timo e buccia d'arancia, una leggera nota di caffè e aromaticità estrema sostenuta da note fumé; al palato lamponi maturi e ciliegie scure, morbido e raffinato. Persistente ed elegante. In nessuna fase il vino risulta troppo opulento, piuttosto sempre molto raffinato."

Produttore Weingut Umathum

Categoria Vino rosso Paese Austria Regione Burgenland

Classificazione QW Annata 2015 Dimensioni della 75 cl

bottiglia

Gradazione alcolica 13.0 % Temperatura di 16° - 18°

degustazione

Invecchiamento fino a 2025 Vitigni Sankt Laurent Informazioni sulle Contiene solfiti

allergie

Numero articolo 405065

Adatto a Brasati, Agnello, Selvaggina,

Tartufo, Funghi, Funghi

Valutazioni Wine Enthusiast 97/100

James Suckling 94/100 Robert Parker 90/100

Vinificazione

"La fermentazione avviene tradizionalmente sulle bucce per estrarre il colorante e il tannino; dopo circa tre settimane, il vino giovane viene trasferito in piccole botti di rovere per la fermentazione malolattica. L'invecchiamento in piccole barrique per 22 mesi conferisce al vino la stabilità per l'imbottigliamento. Dopo l'imbottigliamento, il vino viene affinato per altri 15 mesi in bottiglia nella cantina dell'azienda."

Terroir

Dal lotto «Vom Stein» a Frauenkirchen. Si tratta del più antico vigneto del comune di Frauenkirchen, asciutto, riparato dal gelo e ventoso. Terreno a ciottoli con una moderata percentuale calcarea e un alto contenuto di quarzo, il terriccio è leggero e permeabile, molto caldo e secco.









Storia

La tenuta di Josef Umathum si trova accanto all'imponente basilica di Frauenkirchen, vicinissima al lago di Neusiedl. La coppia si attiene fedelmente ai principi dell'agricoltura biodinamica secondo gli insegnamenti di Rudolf Steiner: «La terra inizia il racconto, il vino lo conclude. I capitoli di questa storia di creazione raccontano di un'attenta cura del terreno, di rispetto degli organismi ausiliari e di conservazione di una biodiversità impressionante, che è necessario tutelare. Nelle complesse modalità d'espressione dei nostri vini si ritrovano queste caratteristiche. La sensibilità nasce dall'attenzione».

