

sankt laurent strasser bleckenweg



REBSORTE: *Sankt Laurent*

HERKUNFT: *Österreich – Niederösterreich – Kamptal – Strass - Bleckenweg*

HERKUNFTSBESCHREIBUNG:

Es handelte sich beim Bleckenweg um einen einst bedeutenden Fernverkehrsweg, der von Krems/Stein bis nach Kiew verfolgt werden kann. Eine „blecke“ ist eine Stelle am Steilhang, wo das nackte Gestein oder die lehmige weiße Erde abgerutscht ist. Das Gebiet gehört zum Entwässerungssystem der Ur-Donau, welches Schotter hinterlassen hat. Im Eiszeitalter wurden große Bereiche dieser geologischen Einheit mit Löss überdeckt und bilden hervorragend den Untergrund für unseren Sankt Laurent.

BODENART: *Löss, Schotter*

SEEHÖHE: *340 hm*

JAHRGANG: *2019*

ANALYTISCHE WERTE: *Alk. 13,5 % vol. – RZ: 1,1 g – SRE: 4,9 ‰*

VINIFIZIERUNG: *100% Handlese*

AUSBAU: *Holzgärständer, 500 Liter Holzfässer, Stahltank*

TRINKTEMPERATUR: *15 – 18 °C*

REIFEPOTENTIAL: *8 – 10 Jahre*

KOSTNOTIZ: *Falstaff Rotweinguide 2022 – Best Buy Sieger unter 10 Euro*

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Etwas nach Kirchfrucht, ein Hauch von Brombeeren, Holzwürze, kandierte Orangenzenen. Saftig, elegant, feine Säurestruktur, mineralisch-salzig, Kräuternoten klingen an, etwas nach Brombeeren, fruchtsüßes Finish.

SPEISENEMPFEHLUNG: *gebratenem & gegrilltem Rindfleisch, Wildgerichten, Weichkäse.*