

grassl

SANKT LAURENT ALTE REBEN 2018

Reserviert für gute Gäste.

Die besten Trauben für den Sankt Laurent Reserve reifen in der perfekt sonnenexponierten Lage Bärnreiser, aus der auch unsere gleichnamige Premiumcuvée stammt. „Dank“ den über ein halbes Jahrhundert alten Rebstöcken, die auf den gut durchlüfteten kalkig-schottrigen Böden ideale Bedingungen vorfinden, sind die Erträge hier zwar relativ gering. Die Traubenqualität dafür selbst in durchwachsenen Jahren sehr gut, in großen schlichtweg sensationell.



KOSTNOTIZ

Feiner Duft nach schwarzen Holunderbeeren und dunklen Wildkirschen, zart florale Anklänge an Veilchen und anderen blauen Blüten, tabakige und dunkelbeerig unterlegte, kühle Fruchtstellung, saftig und elegant, feinkörnige Tannine, burgundisch strukturiert (bis 2028)

Feiner Begleiter zu dunklem Wildgeflügel (Ente, Gans, Fasan, Wachtel) und gebratenen Fleischspeisen mit zarter Würzung sowie reifen Käsesorten

Optimale Trinktemperatur: 16-18 °C

VINIFIKATION

Schonende Lese von Hand in 2 Selektionsschritten Anfang September 2018.

Kontrollierte Vergärung durch natürliche Hefen in Holzgärständen bei 28 bis 30°C durch sanftes Unterstoßen und Überfluten des Tresterhutes.

Maischestandzeit 21 Tage, anschließend Säureabbau in 50 % neuen und gebrauchten kleinen Holzfässern sowie 500 Liter Fässern aus burgundischer Eiche, Klärung durch einmaliges Umziehen und Sedimentation, 16-monatige Reifung bis zur Abfüllung im September 2020.

DATEN

12,7 vol% alc. / 5,8 g/l Säure / 1,6 g RZ trocken

LAGE

Ried Bärnreiser, Scheibner und Aubüchel, gut durchlüftete Oberhänge der steinigen, kalkreichen Donauschotterböden teilweise mit Koralleneinschlüssen in Südostexposition, bis zu 60 Jahre alte Rebstöcke

