

St. Laurent selection 2023

selection · Thermenregion DAC · Qualitätswein

TROCKEN · ROT

Ortwein | Tattendorf

„Fein-würziges Bukett, sanfte Weichseltöne.“

TECHNISCHE WERTE

Alkohol	12,6 % vol
Restzucker	4,2 g/l (trocken)
Säure	5,7 g/l
KMW	19,5 °KMW
Lese	28.09.2023
Brennwert	311 kJ / 74 kcal / 100 ml
Prüfnummer	N 20539/24

VERFÜGBAR IN

0,75 Liter	EAN 9120082712293
0,375 Liter	EAN 9120082712354
6er Karton	EAN 9120082712774



AUSZEICHNUNGEN

- 🏆 Gold Prämierungsweinkost Thermenregion 2025
- 🏆 Gold NÖ 2025
- 🏆 DAC Trophy 2025

WEINBEREITUNG · LINIE SELECTION

95 Prozent unserer Trauben kommen von Hand. Der Rebler zupft die Beeren ab, statt sie zu dreschen, eine Schlauchpumpe bringt die Maische ohne Quetschen in die Presse.

Statt den Most zu schwefeln, arbeiten wir mit Mosthefen. Die gesamte Maische läuft durch einen Rohrwärmetauscher auf unter 15 °C — kühl genug, um sie vier bis zwölf Stunden stehen zu lassen. Nach der Presse rühren wir den Most sechs Stunden lang immer wieder auf.

Geschönt wird mit reinem Kartoffelprotein: Unser Keller arbeitet zu hundert Prozent vegan. Wir flotieren nicht, sondern lassen alles im Kühlraum absetzen.

Vergoren wird mit einer einzigen neutralen Sektheefe, die wir zu Erntebeginn ansetzen und dann von Tank zu Tank weitergeben. Sie ist neutral, damit man den Weingarten schmeckt und nicht sie.

Nach der Gärung bleibt der Wein zehn bis zwanzig Tage auf der Maische. Dann wird gepresst, zwei Tage sedimentiert — und direkt ins Fass.

Bei der Selection kommen ausschließlich gebrauchte Fässer zum Einsatz — zwölf Monate lang. Es geht nicht um Holzgeschmack, sondern darum, dass der Wein atmen kann.

Den biologischen Säureabbau machen wir nicht während der Gärung, sondern danach im Fass, über den ersten Winter. Der Wein liegt dabei auf der Feinhefe. Oft ist der Säureabbau erst im Februar fertig, manchmal erst im Mai — und erst dann schwefeln wir zum ersten Mal. Das erspart eine erhebliche Menge Schwefel.

