

Sankt Laurent »Burgenland«

Rosi Schuster

Hannes Schuster bereitet seinen im Holzfaß ausgebauten St. Laurent zu einem duftig samtigen Rotwein, der geschmacklich leicht und charmant wirkt wie seine rubinrote Farbe vermuten läßt, die dunkle, lila Reflexe durchblitzen läßt. Über dem Glas steht rote Beerenfrucht mit dem Charme herbstlicher Raucharomen, würzig an frisches Leder erinnernd, durchaus auch einen Hauch animalischer Nuancen zeigend, in denen aber Nougat, Weichselkirschen und Himbeeren für animierend fruchtiges Wechselspiel sorgen.

Im weich wirkenden Bukett ahnt man eine lebendige Säurestruktur, die mit dem geschmeidig transparenten, tatsächlich ungewöhnlich weich wirkenden Mundgefühl perfekt harmoniert und im Nachklang mineralische Finesse beweist, die sehr trinkanimierend wirkt. Ein zeitgemäßer Rotwein, den man je nach Anlaß durchaus mehr oder weniger gekühlt servieren sollte und der sich zu einer Vielzahl von Speisen, regional wie deftig, klassisch edel wie modern, hervorragend kombinieren läßt, z. B. zur weihnachtlichen Gans oder Ente. Säurearm aber frisch im Trunk, weich und mild wirkend, aber mit genau der richtigen Dosis Gerbstoff und Struktur ausgestattet, um auch hohe Ansprüche an Trinkfluß und Wertigkeit souverän zu erfüllen. Hannes Schuster setzt mit seinem St. Laurent souveräne Akzente in Österreichs bunter Rotweinszene.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: < 1 g/l
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Schiefer
Besonderes: In Umstellung
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: Ja

0,75l
OBR24909

K&U
www.weinhalle.de