



Reserve »Blaufränkisch | Sankt Laurent« Rosi Schuster

Der junge Hannes Schuster produziert aus St. Laurent und Blaufränkisch am Neusiedler See eine Reserve, die es in sich hat. Nie würde man vermuten, in derart warmem Klima derart kühle Frische und noble Finesse in derart überzeugender Liaison produzieren zu können. Doch der engagierte Jungwinzer vereint die beiden alten roten Rebsorten des Burgenlandes in einer lustvoll samtigen Cuvée, deren tiefgründiger Schmelz kühle Fülle und Kraft entfaltet, ohne schwer oder alkoholisch plump zu wirken. Der Wein entwickelt ein Mundgefühl, das Samt und Seide, Kaschmir und Wolle, zu einem Weinerlebnis verschmilzt, das Wohlgefühl auslöst. Würze statt Frucht, Frische statt Breite, Fülle statt schierer Kraft, seidige Gerbstoffe von mundfüllender Präsenz, die wie Samt mit feinem Korn und festem Griff aufregend dicht die Sinne reizt.

Schusters »Reserve« liefert ein tiefgründiges Bukett, das an Lorbeer und Wacholder erinnert, über dem der Hauch frisch gespitzten Bleistifts ebenso liegt, wie die blaue Frucht von Blaubeeren und frischer Pflaume. Tiefe Frische und weicher Samt in dichter, zupackender Textur. In sich ruhende, angenehm unaufgeregt wirkende Kombination von Kraft und Finesse, von warmer Lage und kühlem Charakter, von Fülle und Spiel. Stammt von einer äußerlich unspektakulären Hang-Lage, der Hannes Schuster in souveräner Manier einen großen Rotwein unverwechselbarer Eigenart abzuringen versteht.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: 0,7 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: in Umstellung

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,59

0,75l

OBR18g09



www.weinhalle.de