



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

0,75l
OBR18901

Sankt Laurent »Zagersdorf«

Rosi Schuster

Der junge Hannes Schuster bewirtschaftet in St. Margarethen und Zagersdorf am Nordufer des Neusiedler Sees die besten Lagen, auf denen noch alte Reben stehen. Mit seinem reinsortigen Sankt Laurent »Zagersdorf« machte er nachhaltig auf sich aufmerksam, mit ihm setzte er Maßstäbe für die Rebsorte, der kaum jemand derart spektakuläres Niveau zugetraut hätte. Inzwischen zählt »Zagersdorf« zur Spitze österreichischer Rotweinkultur.

Sankt Laurent. Wenig bekannte Rebsorte, deren Wurzeln vermutlich im Elsaß liegen. Sie scheint eine Mutation des Pinot Noir zu sein, worauf eines ihrer Synonyme hinweist: Pinot Sankt Laurent. Hannes Schusters »Zagersdorf« ist ein Charakterdarsteller, der sich erst auf den zweiten Schluck offenbart. In seiner blauschwarzen Beerenfrucht geben sich Lakritze und After Eight ein Stelldichein, Pfeffer trifft auf Bergamotte und frische Kräuter, Schwarzkirschen und Blaubeeren demonstrieren in dichten balsamischen Noten wertvolle Extraktsüße, und dieses ganze aromatisch komplexe Gebilde ruht höchst raffiniert in dichter, feinmaschig verwobener Textur, die kraftvoll aber auch elegant und leichtfüßig flüssig über die Zunge gleitet. Entspannte Harmonie und würzige Ausstrahlung, der man sich kaum entziehen kann.

Wer diesen vielleicht größten Sankt Laurent zum ersten Mal im Glas hat, wird seinem Charme und seiner Qualität prompt erliegen. Dicht gepackt und mineralisch strahlend wirkt seine kraftvoll samtige Struktur belebend und entspannend zur gleichen Zeit. Die schweren Lehmböden in Zagersdorf mit ihrem Ton- und Kalkgehalt sorgen für unnachahmliche Frische in einem in jeder Hinsicht eindrucksvollen Rotwein, der schmelzige Fülle in kräftig samtigem Kern demonstriert, sommerlich kräuterwürzig, spannend kühl, blau und grün und erfrischend, wie man es von keiner anderen Rebsorte kennt. Kann es sein, daß er in seiner merkwürdig »anderen« Würze und seinen feinkörnig präsenten Gerbstoffen an eine Mischung aus Cabernet Franc und Pinot Noir erinnert? Oder ist das österreichischer Rotwein für St. Emilion-Fans? Jedenfalls schmilzt er wie feinste Bitterschokolade am Gaumen ab und ist schon rein physisch besonderes Vergnügen.

Spontan vergoren, Trauben aus biologischem Anbau, in Barriques lange auf der Hefe gereift, ungeschönt und unfiltriert gefüllt. Pures Handwerk.



www.weinhalle.de