



## ST. LAURENT Reserve 2014

- Herkunft:** Falkenstein, Weinviertel, Österreich
- Terroir, Lage:** Der Großteil der Trauben stammt vom Falkensteiner Rosenberg. Sandig-lehmige Braunerde mit vielen Einschlüssen von verwittertem Muschelkalk bis hin zu großen Kalkfelsen die stellenweise bis an die Oberfläche ragen. Der Weingarten steigt steil an zu einer geschützten südgeneigten Mulde. Der Boden ist eher mager und warm, prädestiniert für hohe Reife. Die gute Drainage sorgt für sehr gesunde Trauben.
- Vinifikation:** Die Trauben des St. Laurent brauchen besondere Sorgfalt und Pflege um bis zur Vollreife gesund zu bleiben. Strenge händische Selektion bei der Lese ist Voraussetzung für einen Wein von klarem Charakter der alle Stärken dieser autochtonen österreichischen Pinot-Sorte zeigt. Kühle Lese, kaltmazerationszeit nach dem Entrappen und vor der Gärung bringt schöne Fruchtnuancen klar hervor. Die Gärung auf den Schalen erfolgt im Edelstahl, mittel Temperaturkontrolle werden Temperaturen über 25°C verhindert. Nach 2 Wochen wird der Wein in Barrique-Fässer gefüllt. Hier reift er bei konstanter Temperatur für ein Jahr.
- Charakteristik:** Die burgundische Wesensart der Sorte findet sich hier besonders deutlich wieder. Der Duft reifer Kirschen und roter Beeren mit feiner Würze findet am Gaumen seine Fortsetzung. Nach einem Jahr Lagerung in besten burgundischen Barriques komplettieren zarte Röstaromen und eine ausgewogene Tanninstruktur den Wein in seiner Finesse und Eleganz. Beste Trinkreife in 3-5 Jahren. Am besten ein bis zwei Stunden vorher dekantieren.
- Speisenempfehlung:** Feine Wildgerichte von Fasan, Hirsch und Reh, Gebratene Pilze, Lammragout, Gänsebraten



NACHHALTIG  
SUSTAINABLE  
AUSTRIA

### Das Weingut

Gemeinsam mit seinen Freunden und Partnern Matthias Marchesani und Georg Klein leitet „Winemaker“ Christoph Körner das Weingut Dürnberg im traditionsreichen Falkenstein im nordöstlichen Weinviertel. Die Kombination von Verwitterungs-Muschelkalk und Lehm sorgt für den regionstypischen Wein-Boden. Eleganz, Komplexität am Gaumen und kühle Mineralität haben hier ihren Ursprung.

Bei allen Maßnahmen im Weingarten steht der nachhaltige Umgang mit den natürlichen Ressourcen im Vordergrund. Wir wissen über die Eigenheiten unserer Weinberge Bescheid, und die Regeln für unser Ökomanagement werden deshalb auch durch uns selbst erstellt. Dazu verwenden wir nur Hilfsmittel, die zur „kontrolliert integrierten Produktion“ zugelassen sind. Durch diese nachhaltige Bewirtschaftung können wir auf kerngesunde Altweingärten mit bis zu 60 Jahre alten Rebstöcken stolz sein!