

Naam van de wijn: St. Laurent

Producent: Gernot Heinrich

Herkomstbenaming: Neusiedlersee, Oostenrijk

Druivenras(sen): St. Laurent 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Gernot Heinrich heeft weinig woorden nodig om zijn wijnverhaal te vertellen: zweigelt, blaufränkisch en St. Laurent (oude pinot kloon) vertolken de hoofdrol, pinot noir, chardonnay en weißburgunder de bijrollen. Het spektakel wordt geregisseerd door Gernot Heinrich en Moeder Natuur vanuit een holistische, biodynamische beleving, waarin traditie en innovatie op eigen wijze elkaar vinden. De wijngaarden van Gernot Heinrich liggen in Gols, Neusiedlersee, tussen het beroemde meer en de grens met Hongarije. In de directe omgeving van het wijnhuis bevinden zich de vier bekende percelen van Heinrich. Altenberg ligt aan de rand van het Parndorfer Platte, met een prachtig uitzicht op het meer.

De bodem met een halfzware tot zware structuur, bestaat uit poreus, kalkhoudend, droog en goed drainerend leem met kiezels. Goldberg ligt naast Altenberg, met dezelfde bodemstructuur, op droog en goed drainerend leemhoudend zand met wat kiezels maar geen kalk. Door de invloed van de noordwestelijke wind is dit een koeler perceel, zeer geschikt voor vroegrijpe blauwe druiven. Salzberg heeft een soortgelijke ligging als Altenberg, maar het leem met kiezels bevat veel meer kalk. Gabarinza bestaat uit twee golvende delen met een zuidelijk georiënteerde helling. De bodem bestaat eveneens uit leem en wat kiezels en heeft een hoog kalkgehalte.



Vinificatie (wijnbereiding): De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van 11-36 jaar oude wijnstokken, deels in Heideboden en deels op de zuidoostelijke flanken van de Leithagebirge. Ze worden met de hand geplukt en in de wijngaard al streng geselecteerd. Bij aankomst in de wijnkelder volgt een tweede selectie. Gebruik van zwaartekracht in plaats van pompen, spontane gisting in RVS tanks bij 28-32°C, 3 weken inweking, malolactische gisting in gebruikte houten gistingkuipen en opvoeding van 15 maanden in 1 jaar oude barriques. Afgesloten met een Vinolok glasstopper.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: diep robijnrood van kleur met paarse nuances. Zeer aromatisch, met tonen van zwarte bessen, kruiden, specerijen, een hint van drop en wat grapefruitschil. In de mond vloeit het fruit eruit. De wijn is fris en sappig, zeer fruitig en delicaat, evenwichtig en levendig, met een lange finale waarin u nog een vleugje kersen als toegift krijgt. Serveren: licht gekoeld 16-18°C, iets frisser in de zomer. Bewaren: zeker enkele jaren na de oogst.

Culinair advies: geweldige wijn bij traditioneel bereide wildgerechten (hert, hinde, ree, gems...) of eendenborst met paddenstoelen en rode wijnsaus.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 86-88 pp Wine Spectator.

Smaaktype: mediumvol body, fris en fruitig, rond en rijp met een onderton van kruiden en specerijen.