

 **Heinrich**

St. Laurent

 , 750 ml

 **Austria,**

 **9870003122**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.6 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Herbsttrompeten und Rote Bete mit Eigelb auf einer Erde
aus geröstetem Pumpernickel (vegetarisch)

Pastrami Sandwiches (Rind)

Radichio al forno mit Hummus und Röstbrot
(vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 23.11.2022

Was Gernot und Heike in den letzten Jahren aufgebaut haben, ist mehr als bemerkenswert! Er startete mit einem eigenen Weinberg und bewirtschaftet heute über 100 ha rund um Gols und am Leithaberg. Alle Weinberge werden biodynamisch bewirtschaftet. Gernot hat schon vor Jahren das Potential der Golser Lagen mit dem legendären Salzberg, aber auch mit dem Pannobile schmeckbar gemacht. Auf dem Leithaberg hat er von Gols aus schon immer geschickt. Er hat auch schon früh angefangen Trauben von dort zu kaufen, aber erst 2006 konnte er von seinem Traubenlieferanten die Weinberge erwerben. Im Keller ist alles so eingerichtet, dass Trauben und Weine möglichst schonend verarbeitet werden können. Gärung und Ausbau erfolgen meistens im Holz und immer öfter in Amphoren, auch die Weißen sind oft maischevergoren und kaum geschwefelt und doch von der typischen Heinrich-Präzision und -Reinheit.

Farbe

Granatrot bis Purpurrot, leicht transparent

Nase

In der Nase öffnet sich der St. Laurent ganz ernsthaft mit Noten von ein wenig Teer und Schlehe, Erde und zerstoßenem Stein, bevor ein Hauch von Süße in Form von Hefe, Preiselbeeren und Brombeeren eine Rolle spielt und ebenso von ein wenig abgehangenem und geräuchertem Fleisch. Da ist schon im Duft viel Spannung drin.

Gaumen

Auch am Gaumen zeigt sich dieser Wein sehnig und mit innerer Spannung, dazu angenehm kühl, erdig und straff mit einer lebendigen Säure und Mineralik. Die Frucht ist dunkel wie auch knackig und greift die Noten vom Duft wieder auf. Kräuter, Schlehen, Wacholderbeeren und fleischige Noten verbinden sich auch hier mit Stein und ätherischen Anklängen. Das wirkt ungemein präzise, ist frisch und klar, saftig und mundwässernd.