



## Sankt Laurent 2018 Jungle

### Hintergrund & Herkunft

In der Riede Langenloiser Hasel wächst ein alter Sankt Laurent Weingarten. Der alte Mann, der ihn vor über 50 Jahren gepflanzt und seitdem gehegt und gepflegt hatte, verstarb und niemand kümmerte sich mehr um seinen Weingarten. Dieser wurde nicht mehr geschnitten, sodass die Reben in alle Richtungen wuchsen. Es fuhr kein Traktor mehr und der Boden wurde nicht mehr bearbeitet, was dazu führte, dass die Triebe sehr klein blieben und die Pflanzen und Gräser zwischen den Stöcken so hoch wie der Weinstock selbst wuchsen.

Wir beobachteten den Weingarten von Frühling bis Herbst und versuchten Kontakt zur Familie des alten Mannes aufzunehmen, um zu fragen, ob wir den Weingarten kultivieren dürfen. Es kam keine Antwort und so war der Weingarten komplett auf sich gestellt.

Wir schauten dem Spiel der Natur zu und sahen, wie langsam Pilzkrankheiten sich über das Laub hermachten. Umso erstaunlicher und kaum erklärbar war es dann, dass Mitte September immer noch gesunde und ausgewogene Beeren an den Stöcken hingen. Kurzerhand haben wir uns entschlossen die Trauben zu "stibitzen", bevor es die Vögel tun. Wie im Dschungel mussten wir uns durch das Gestrüpp vorarbeiten, um nach den reifen Trauben zu suchen. So bekam der Wein seinen Namen.

Mittlerweile konnten wir den Weingarten kaufen und biologisch rekultivieren. Seit 2015 gibt es wieder einen reinsortig gefüllten St. Laurent am Weingut Jurtschitsch. Der Großteil wurde mit ganzen Trauben vergoren und reifte danach über ein Jahr in gebrauchten Fässern auf der Vollhefe bevor er unfiltriert abgefüllt wurde.

### Stil

Für uns ist St. Laurent die spannendste unter den autochthonen roten Rebsorten Österreichs. Ihre Eigenschaften spiegeln in ihrer Essenz ziemlich genau das wieder, was wir mit großen Rotweinen verbinden. Übersetzt in die natürlichen Voraussetzungen des Kamptals bedeutet das: Eleganz und Leichtigkeit bei gleichzeitiger Substanz und Ausdruckskraft, aromatische Tiefe, filigrane rote Frucht, kühle Mineralität, feiner aber bündelnder Gerbstoff, ein klarer Fokus und eine Menge Druck am Gaumen.

### J **FACTS**

Rebsorte: 100 % Sankt Laurent

Herkunft: Niederösterreich

Böden: Gneisböden rund um Langenlois

Alk: 12,5 % Vol.

Sre: 5,9 %

RZ: 1,0 g/l

Reifepotenzial: 2029

