

## St. Laurent

St. Laurent ein großer Wein. Langezeit unbemerkt beginnt er eine große Karriere.

Für Jahrzehnte war St. Laurent - wenn überhaupt präsent - ein eher ruhiger Vertreter in der heimischen Weinszene. Tatsächlich wurde das Potential der Sorte sehr früh erkannt, jedoch verhinderten die Schwierigkeiten in Weingarten und Keller einen signifikanten Durchbruch. So blieb der St. Laurent mehr oder weniger das Steckenpferd einiger Individualisten, die in den 90er Jahren begannen faszinierende Weine zu produzieren. Sowohl bei heimischen als auch internationalen Verkostungen stellten sich beachtliche Erfolge ein. Heute scheint es als würde durch die verstärkte Nachfrage ein neuer Trend im Kommen sein.

Der Name St. Laurent bezieht sich auf den Tag des Heiligen Laurentius, den 10. August. Ab diesem Zeitpunkt beginnt die Traube auszureifen.

Kräftige dunkelrote Farbe und ein feines fruchtiges Bukett das an Weichseln erinnert – so zeigt sich der St. Laurent von seiner besten Seite. Als Jungwein genossen schmeckt er streng herb und säurereich. Deshalb benötigt er eine gewisse Reifezeit. Dann, als ausgereifter Wein, wirkt er samtig-trocken, vollmundig und angenehm gerbstoffhaltig. Der St. Laurent eignet sich besonders für längeren Ausbau im Eichenfass.

Ihren Ursprung hat diese Rotweinrebsorte wahrscheinlich in Frankreich, im Elsaß, obwohl sie dort kaum mehr ausgepflanzt wird. Über Deutschland hat diese Rebsorte mit der Einführung der Hochkultur auch in Österreich Verbreitung gefunden. Österreich gilt heute (nach Tschechien) als das größte Anbaugebiet des St. Laurent.

Bis vor kurzem war unklar ob der St. Laurent mit dem Pinot Noir verwandt ist. In der Höheren Bundeslehranstalt für Wein und Obstbau in Klosterneuburg konnte mittels Genanalysen diese Verwandtschaft zweifelsfrei festgestellt werden.

### English:

St. Laurent has everything that makes a great red wine.

Long unnoticed it is now beginning to embark on a great career.

For decades St. Laurent was – if present at all – a quiet star on the domestic wine scene. In actual fact the potential of the vine was recognised early, but the difficult demands it makes on a grower in vineyard and cellar prevented a significant breakthrough. So St. Laurent remained more or less the hobbyhorse of a few individuals who succeeded, mainly in the 90s, not only in making some wonderful wines, but also in scoring international and local successes at wine tastings. Today the increasing demand for St. Laurent suggests that a new trend is coming. It is going in the direction of the indigenous varieties, and among them St. Laurent.

The grape variety is named after Saint Laurent whose name-day is on August 10 th. Around this time St. Laurent starts ripening.

Intense dark red colour and an elegant bouquet of black cherries characterizes this grape variety. Tasting it as a new wine, it appears acid and very dry. Having had time to age, it is velvety and full-bodied with soft tannins. This wine is especially suitable for oak-barrel-ageing.

Whilst this grape was originally found in Alsace, it was brought to Austria via Germany. Today, Austria and the Czech Republic are the only areas of the world producing significant quantities of St. Laurent.

Until quite recently it was unclear whether St. Laurent is related to Pinot Noir or not. The school of winemaking in Klosterneuburg was only recently able to confirm this relationship beyond doubt, by gene research