

FAKTA

Rødvin
 Drue(r): 100% St. Laurent
 Lagring: 14 mdr. på store brugte træfade
 Alkohol: 13.0%
 Syreindhold: 5,5 g/L
 Restsukker: 1 g/L
 Skruelåg: Ja
 Varenummer: 00403412235
 Anbefales til:



2022 ST. LAURENT ØKO

Familie Reinisch, Thermenregion

Distriktet

Weinbauegiet Thermenregion (2.181 ha.) ligger syd for Wien og blev oprettet under indførelsen af Østrigs nye vinlov i 1985, ved at slå to distrikter sammen: Gumpoldskirchen og Bad Vöslau. Navnet Thermen er hentet fra romernes berømte badeanlæg "Thermae Pannonicae" (der i dag ligger i Baden), som udnyttede stedets svovlholdige, varme vandkilder. Romerne skulle bruge vin til gæsterne i deres badeanlæg og ikke mindst til soldaterne fra to nærliggende garnisoner. Således blev der for mere end 2000 år siden plantet vinstokke! Senere, i Middelalderen, var det Cistercienser-munke fra Bourgogne, som genskabte vinmarkerne omkring deres kloster i Heiligenkreuz.

I den nordlige del af Thermenregion, omkring Gumpoldskirchen, Pfaffstätten, Baden, Guntramsdorf og Traiskirchen, laver man især hvidvine på særprægede, lokale druesorter som Rotgipfler (beslægtet med Grüner Veltliner), Zierfandler, Neuburger, men også Chardonnay. I den sydligste del, omkring Bad Vöslau, Sooß, Tattendorf og Teesdorf, er det til gengæld rødvinene, der dominerer - lavet på Pinot Noir, St. Laurent og Zweigelt, men også på Merlot og Cabernet Sauvignon.

Producenten

Familie Reinisch har produceret vin i fire generationer i Thermenregion, nær landsbyen Tattendorf, ca. 30 km. syd for Wien. Det hele startede meget beskedent i 1923 med en enkelt parcel på 0,5 ha. i vinmarken Ried Mitterfeld, men ejendommen er siden vokset til i alt 40 ha. Hovedvægten (65%) er på røde druer som Pinot Noir, St. Laurent, Zweigelt, Merlot m.fl. Hvidvinene frembringes primært på de lokale druer Rotgipfler og Zierfandler, men også på Chardonnay og Sauvignon Blanc.

Familiens aktuelle vingård "Johanneshof Reinisch" blev i 1995 opført af Johann Reinisch, en af Østrigs mest berømte vinpersonligheder og far til de tre brødre, Hannes, Michael og Christian, som i dag i fællesskab har ansvaret for familiefirmaet. I kælderen forefindes de mest moderne vinificeringsfaciliteter og sammen med de tilliggende markers særdeles gode beskaffenhed og familiens mangeårige erfaring, giver det rigtig gode muligheder for at producere nogle af Østrigs bedste vine. Rustfrie ståltanke samt træfade i et meget alsidigt udvalg (store som små, nye som gamle) anvendes til gæring og/eller modning. Egetræet til fadene hentes lokalt, idet vinhuset selv udvælger træ fra Wienerwald syd for Wien og selv tørrer stavene i 3-4 år. Ristningen af fadene afhænger af vinen og årgangen, men ligger som regel i den lette ende.

I 2004 påbegyndte Familie Reinisch en overgang til økologisk produktion, og i 2014 blev man officielt certificeret som økologisk vinproducent.

Familie Reinisch/Johanneshof placeres i dag af mange vinkspertter og vinguides blandt eliten af østrigske vinproducenter.

Produktet

Druesorten St-Laurent menes at være en mutation af Pinot Noir, som opstod i Bourgogne og som munkene tog med til Thermenregion, hvor den i dag betragtes som en lokal drue. Den har mange af Pinot Noirs dyder, men er lidt vanskelig at dyrke, samtidig med, at den giver et lille udbytte. Dette var årsagen til, at den forsvandt fra Bourgogne og næsten blev opgivet i Østrig, lige indtil omkring 1999-2009, hvor nogle producenter i Thermenregion genopdagede den - blandt dem Familie Reinisch. Navnet St. Laurent kommer i øvrigt af, at druerne normalt begynder at skifte farve til rød på helgenen Skt. Laurentius navnedag den 10. august.

St. Laurent druerne til denne vin kommer fra vinmarker omkring Tattendorf, hvor den meget mineralske, dybe jord (småsten, kalk, sand, ler) og de gunstige, varme klimaforhold er perfekte til røde druer, ikke mindst Pinot Noir og St. Laurent. Efter afstilkning og en skånsom knusning udsættes druerne for en kort, kølig skindmaceration for at optimere farve-, aroma- og smagsekstrakt. Derefter flyttes vinen til træfade, hvor gæringen foregår. Til sidst modnes vinen i ca. 12 måneder på en kombination af store træfade (3.000 l.) og brugte barriques (225 l.).

I duften finder man umiddelbare, aromatiske og sødmefulde toner af skovbær og moreller, men også nuancer af marcipan og vanilje. Smagen er frugtrig med god struktur og en pæn tannin, som giver et godt modspil til frugtsødmen. Med iltning får vinen helt klart større kompleksitet og fylde. Velegnet til fjerkræ, kalv, svinekød og fuglevildt, samt hvid- eller rødskimmeleste.

