

Ried Holzspur

St. Laurent 2019 BIO

Im Jahre 1923 waren die Weingärten von Tattendorf der Ort, am dem die Geschichte des Johanneshof Reinisch begann. Die ältesten Reben, um die wir uns kümmern dürfen - gepflanzt im Jahre 1975 - stehen hier, in der Riede Holzspur. Sie sind Zeugen des Wandels in der Region in den letzten Jahrzehnten, aber manche Dinge bleiben unverändert: Böden, zusammengesetzt aus kalkreichen Gletscherablagerungen und ein warmes Mikroklima, das dichte und samtige Weine mit ausgezeichnetem Reifepotential hervorbringt.



Rebalter die ältesten Reben wurden 1955 gepflanzt
Boden dünne Braunerdeauflage, Unterboden bestehend aus kalkreichen Gletscherablagerungen

Erziehung Doppelter Strecker/Guyot

Ertrag 25 hl/ha

Lese Mehrere Durchgänge Ende Sept. und Anfang Okt.

Im Keller 18 Tage Fermentation und Mazeration in Stockinger Holzgärständen, 70% ganze Beeren und 30% ganze Trauben, 14 Monate Ausbau in 225l Barriques (50% neu, überwiegend französischer Herkunft)

Trinkreife von 2023 bis 2043

Speiseempfehlung falls nicht als Meditationswein genossen empfehlen wir reichhaltigere Gerichte, die auch gut gewürzt sein können oder zum Grillen

Service Großes Burgunderglas empfohlen
 Mit einer Temperatur von etwa 16 °C servieren
 Lagerung an einem dunklen Ort bei 12 °C

Aus der Presse „dicht und engmaschige Struktur, präzises Tanninfinish, lang anhaltend“- 97 Punkte, Willi Balanjuk, A la Carte Magazin.

- „... Komplex, saftig, mineralisch, fruchtsüß nach Walderdbeeren, ...“ Peter Moser, falstaff, 94 P.



INFO-Box

Alkohol	13% vol.
Säure	5,7 g/l
Restzucker	1,0 g/l

