

Ried Holzspur

St. Laurent 2020 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 Mitte Oktober
- Im Keller** 18 Tage Fermentation und Mazeration in Stockinger Holzgärständern, 80% ganze Beeren und 20% ganze Trauben, 14 Monate Ausbau in 225l Barriques (50% neu, überwiegend französischer Herkunft)
- Trinkreife** von 2024 bis 2044
- 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** „... Feine Nuancen von Weichseln und schwarzen Herzkirchen, ein Hauch von Edelholz, mit frischen Brombeeren unterlegt. Saftig, komplex, reife Kirschen, feine Fruchtsüße, würzig, festes, tragendes Tannin, zarter Nugatnachhall, frisch und mineralisch, zeigt sehr gute Länge, toller Sortencharakter“ Peter Moser, falstaff, 96 P.

INFO-Box

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

