

**Probe zum Monatsbeginn:
St. Laurent trifft
Pinot Noir**

Freitag, 5. April, 15 - 18.30 h
Samstag, 6. April, 11 - 15.30 h

SORTIMENT (Auszug)

ST. LAURENT

Weingut Gerhard Hochdörffer (Südpfalz)

2015 St. Laurent - 11,90

Weingut Meßmer (Südpfalz)

2011 St. Laurent - 16,90

Weingut Meier (Südpfalz)

2015 St. Laurent
Weyherer Michelsberg - 23,-

Weingut Wageck (Nordpfalz/
Mittelhaardt)

2015 St. Laurent Réserve - 29,90-

Weingut Auer (Thermenregion/
Österreich)

2016 St. Laurent 10,95

2015 St. Laurent Reserve - 28,90

**PINOT NOIR /
SPÄTBURGUNDER**

Als Rebsorte kühlerer Weinbauregionen hat sie ihre größte Verbreitung nicht in ihrer Heimat Burgund, sondern in deutschsprachigen Weinbauregionen. Sie heißt dort Spätburgunder (Deutschland), Blauburgunder (Österreich), Pinot Nero (Italien).

Es ist eine feine Rebsorte, was sowohl für die Farbe, als auch für den Geschmack gilt. Als Rebe eines eher kühleren Klimas, ist ihre Vegetationsperiode lang, sodass sich feine Fruchtarten herausbilden: Erdbeer- und Kirscharomen, kombiniert mit delikaten Kräuter- und Lakritznoten. Sie saugt auch alle Besonderheiten in sich auf, besonders die der Böden, auf denen sie wächst.

Die Qualität des Pinot Noir ist schon genetisch bedingt sehr unterschiedlich. Es gibt hunderte von Klonen und die Rebzüchtung hat lange Zeit, Ertragsmenge vor Qualität gestellt. Nur kleinbeerige Trauben(-Klone) bringen gute Qualitäten.

SORTIMENT (Auszug)

Weingut Grimm (Südpfalz)

2016 Gutswein trocken - 7,90
2015 Ortwein „Kalkstein“ - 14,90
2015 „Pinot Noir >agé<“ - 19,90

Weingut Weyher (Südpfalz)

2015 Spätburgunder Hainfelder - 10,90

Weingut Wageck (Nordpfalz)

2015 Burgweg - 29,90

Weingut Gröhl, Rheinhessen

2012 Pinot Noir, Niersteiner Hölle - 18,90

Weingut Kriechel, Ahr

Spätburgunder
2015 Spätb. Gutswein - 9,-
2015 Spätb. Selektion „B“ - 15,-
2013 Spätb. Lagenweine - 26,-

Weingut Später-Veit, Mosel

2007 Spätburgunder - 14,50

Entdeckung: kraftvoll, aber immer noch burgundisch

St. Laurent

Herkunft & Geschichte

St. Laurent gehört zur Burgunder-Familie, weil ein Elternteil (der andere unbekannt) der Pinot Noir/Spätburgunder ist. Die Rebsorte kam durch Mönche über das Elsass nach Deutschland und dann nach Österreich. Dort hat sie mit mehr als 700 ha ihre hauptsächlichste Verbreitung gefunden, vornehmlich in der Thermenregion. Seit 1860 ist sie in den Büchern der Weinbauschule Klosterneuburg nachgewiesen. Diese hat die Rebsorte intensiv erforscht und besitzt inzwischen über 40 ha bei Tattendorf in der Thermenregion. In Deutschland findet man St. Laurent vornehmlich in Rheinhessen und in der Pfalz. Für die Rettung der Rebsorte bei uns hat sich nach dem letzten Weltkrieg ein Weingut in Birkweiler (Südpfalz) engagiert. Wie schwierig diese Rebsorte ist, zeigt sich daran, dass der Junior dieses Birkweiler Weinguts die Produktion von St. Laurent in den letzten Jahren zurückgefahren hat, während sie insgesamt ansteigt, in der Pfalz langsam, in Österreich in jedem Jahrzehnt fast verdoppelt.

Probleme & Herausforderung für den Winzer

Die Traubenschale des St. Laurent ist dünn, wie beim Pinot Noir und ist dichtbeerig. Daher ist er fäulnisfällig und gilt als „schwierig“. Zu Beginn ist der St. Laurent blüte- und frostempfindlich und liefert daher unregelmäßige Erträge. Außerdem ist er wegen großer Wüchsigkeit sehr arbeitsintensiv (Laubarbeit). St. Laurent ist also bei den meisten Winzern unbeliebt. Dennoch erlebt er eine Renaissance, vornehmlich in Österreich, aber bei fleißigen Winzern der Pfalz.

Weingut Auer, Tattendorf

Das Weingut ist in der Thermenregion beheimatet. Südlich vor den Toren Wiens ist man im südlichen Teil des 2200 ha großen Weinbaugebietes, auf schotterreichen Kalkböden, auf Rotwein spezialisiert, auf St. Laurent und Pinot Noir.

Die Familie Auer betreibt ihren Weinbau auf über 22 ha, wobei die Weingärten seit Jahren biologisch bewirtschaftet werden. Die Weingartenarbeit ist weitgehend manuell, die Weinlese erfolgt selektiv, per Hand. Mit Trauben, Most und Wein wird extrem schonend umgegangen. Die Rotweine werden je nach Qualitätsstufe unterschiedlich intensiv in (gebrauchten bzw. neuen) Barriques ausgebaut.

2016 St. Laurent - 10,95

Mittelkräftig, fast schmelzig, mit eher sanftem Tannin und dezenter Säure; zunächst zarte Wiesenkräuter, dann volle Frucht, fast ein Beerenkompott aus Waldbeeren, Weichselkirsche, Pflaume, kombiniert mit feiner Säure und Aroma von Orangenesten. Ein vollmundiger Wein mit Spannung und Frische, aber schmeichelnd, mit schönem Abgang, ganz feine Holzwürze. Guter Trinkwein, aber auch Allrounder zum Essen, gut zu Mediterranem, dunklem Geflügel, Käse.



Charakter & Größe

Besonderheit des St. Laurent ist, dass er seine Zuckerproduktion bei knapp 90° Oechsle einstellt. Das bedeutet, dass, selbst leicht angereichert, der Wein mit etwa 13 % Vol auf die Flasche kommt. Auch wenn der Wein in guten Jahren geschmacklich wunderbar ausreift, er wird niemals verkocht, marmeladig oder langweilig schmecken. Vielmehr behält er eine typische, erfrischende Säure. Farblich ist der Wein von kräftiger Farbe, hat viel Frucht, meist Sauerkirsche/Weichsel aber auch Blaubeere, Holunder, Brombeere, ist zuweilen – bei guter Flaschenreife – balsamisch, dunkel und würzig. St. Laurent ist aus guten Jahren (gut ausgereifte Trauben) hoch an Extrakt, ein gutes Gegengewicht zur klassischen Säure der Rebsorte. Ein Ausbau im Holz oder gar im Barrique (aber bitte nicht zuviel!) rundet den Wein und bereichert ihn zusätzlich geschmacklich.

Fazit

St. Laurent galt wegen des Arbeitsaufwands für den Winzer als „schwierig“. Da man die Rebsorte ausreichend erforscht hat, belohnt intensive Winzerarbeit heute mit großartigen, farbintensiven, kraftvollen Rotweinen, mit angenehmem Gerbstoff, bei moderatem Alkohol. St. Laurent erobert zu Recht die Gaumen der Rotweinfreunde, vornehmlich in Österreich und Deutschland.

**Weingut Gerhard Hochdörffer,
Landau-Nussdorf**

Das 14 ha große Weingut liegt in der innovativsten Weinregion Deutschlands, der Südpfalz. Die Pfalz hat 23.000 ha Rebfläche, davon die Südpfalz 12.000 ha; selbst die Stadt Landau mit ihren zugehörigen Dörfern umfasst immerhin 2100 ha.

Das Weingut wird betrieben vom Gründer Gerhard Hochdörffer, seiner Tochter Sabine und ihrem Ehemann Matthias Dollt. Die jungen Leute (knapp 40 Jahre alt) gehören zur ersten Generation der „jungen Südpfalz“, bestens in Geisenheim ausgebildet und ganz heiß darauf, mit hohem Kenntnisstand und Einfühlvermögen sehr guten, individuellen Wein zu erzeugen. Aus vollreifen, kerngesunden Trauben sollen reintonige, durchaus komplexe Weine entstehen, aber immer ausgestattet mit einem guten Trinkfluss. Von sehr reichhaltigen, auch kalkhaltigen Böden erzeugen die Hochdörffers zu einem Drittel Rotweine, mit Schwergewicht auf Spätburgunder und St. Laurent. Der Ausbau der Rotweine in unterschiedlich großen Holzfässern ist selbstverständlich.



2015 St. Laurent trocken - 11,90 €

Geradezu avantgardistisch edel anmutender Rotwein, der trotz 13,5 % Alkohols und hoher Konzentration so gar nicht breit und fett wirkt, wie man es von vielen „modernen“ Rotweinen gewohnt ist. Ein ganz neues, fast elegantes Mundgefühl! Im Glas stehen geschmeidige, beerige Aromen (Brombeere, Blaubeere), leichte Rauchigkeit (geröstete Holzöne), feinste Bitterschokolade und Lorbeernoten. Und das alles mit genau der richtigen Dosis Gerbstoff und lebendig-frischer Säurestruktur. Mit seinen angenehmen Muskeln, darf es als Speisebegleiter auf dem Teller kräftiger zugehen (Braten, Gegrilltes und Speisen mit kräftigen, reduzierten Saucen).