



## Sankt Laurent 2019

CHF 21.00 | 10 cl = CHF 2.80

Le type de vin rouge le plus caractériel d'Autriche. Josef Umathum, pionnier de la viticulture naturelle en Burgenland, est très attaché à ce cépage. Le fruit envoûtant du saint-laurent est le plus à même d'être comparé à un bon bourgogne. Le vin arbore une robe rubis lumineuse, possède un nez de fruits sombres évoquant la mûre et offre une structure ferme en bouche dominée par le fruit, surtout les baies sombres, et une finale minérale et relevée.

Producteur	Weingut Umathum
Type d'article	Vin rouge
Pays	Autriche
Région	Burgenland
Appellation	QW
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Sankt Laurent
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	404769
Accord mets et vins	Pâtes, Agneau, Gibier, Champignons
Avis	Robert Parker 91/100



### Vinification

La fermentation est effectuée avec les peaux pour en extraire les colorants rouges et les tannins. Au bout d'environ 2 semaines, le jeune vin est transféré dans des fûts de bois pour renforcer l'acidité de manière biologique (fermentation malolactique). Le vin vieillit ensuite en grands fûts de chêne pendant plus d'un an afin de parvenir à la stabilité et à la maturité nécessaires.

### Terroir





---

"Frauenkirchen et environs. Sous-sol graveleux et sableux; sol graveleux avec une part élevée de quartz; couche arable légère, perméable et chaude. Les sols définissent le parfum, la saveur et le caractère de ce vin. L'entretien du vignoble est ici coûteux et difficile, ce qui explique que le cépage ne soit cultivé qu'en petite quantité."

## Histoire

Le domaine viticole de Josef Umathum est situé à côté de l'imposante basilique de Frauenkirchen, à proximité du lac de Neusiedl. Ici, les vignes sont travaillées en biodynamie selon la philosophie de Rudolf Steiner: «Quand la terre commence à raconter l'histoire, le vin la termine: les chapitres de ce mythe créateur parlent d'une gestion des sols raisonnée ainsi que de la préservation des insectes utiles et de la biodiversité. Il est essentiel de veiller sur cette impressionnante richesse naturelle. Ces caractéristiques se retrouvent exprimées dans la diversité de nos vins. La délicatesse de notre approche donne vie à notre sensibilité.»

