

Sankt Laurent Jungle 2018

Qualitätswein

Origin:	Austria, Kamptal
Quality grade:	Qualitätswein
Site:	Langenloiser Hasel
Site Type:	plateau
Varietal:	St. Laurent 100 % 52 years
Sea Level:	240 m
Soil:	loam loess lime



Vineyard Site:

In Langenlois an old Sankt Laurent vineyard grows, the appellation is called Ried Hasel. The old man who had planted and looked after the vineyard 50 years ago passed away leaving no one to care for it. In the meantime, we were able to buy the plot of vineyard and cultivate it organically. Since 2015 there is once again a bottled single varietal St. Laurent wine available at the Jurtschitsch winery.

Weather / Climate

Climate: continental

Vintage description:

In 2018, we experienced one of the longest summers in recent weather history, with temperatures reaching 30°C as early as April. The high temperatures and increasing dryness shaped the year, but there were no major incidents like frost or hail. Despite the challenges, we were rewarded with excellent quality and good grape yields. The winter started normally with rain and snow, but it became very cold at the end of February, which delayed the bud break. In April, the second warmest in 251 years, the vines began flowering by mid-May - nearly three weeks earlier than usual. On August 16th, we began harvesting the first grapes to create the base for sparkling wines. The high temperatures led us to harvest in the early mornings and transport the grapes in small crates. After three days of rain in early September, the harvest was paused to wait for the flavor of the berries to return. We carefully selected only the best grapes to enter the cellar. Perfect harvesting conditions with cool nights followed, which enhanced the aromatic profile of our Erste Lagen wines. We finished harvesting the Grüner Veltliner by the end of September, while the Riesling grapes at Heiligenstein ripened for another week. The last ten days of harvest were dedicated to the noble rot grapes for our sweet wines.

Cellar

Harvest:	handpicked
Fermentation:	spontaneous
Malolactic	yes
Fermentation:	



Mash Fermentation: complete destemming | Stems: 0 % | 3 week(s) | 50 %
Filter: unfiltered
Maturing: oak barrel | 600 L | used barrel | 12 month(s)
Bottling: natural cork

Data

Wine Type: Still wine | red | dry
Alcohol: 12.5 %
Acid: 5.9 g/l
Residual Sugar: 1 g/l
Certificates: organic
Allergens: sulfites
Drinking 15 - 17 °C
Temperature:
Aging Potential: high (12 years)
Optimum Drinking 2019 - 2029

Year:

Wine Description

In der Riede Langenloiser Hasel wächst ein alter Sankt Laurent Weingarten. Der alte Mann, der ihn vor über 50 Jahren gepflanzt und seitdem gehegt und gepflegt hatte, verstarb und niemand kümmerte sich mehr um seinen Weingarten. Dieser wurde nicht mehr geschnitten, sodass die Reben in alle Richtungen wuchsen. Es fuhr kein Traktor mehr und der Boden wurde nicht mehr bearbeitet, was dazu führte, dass die Triebe sehr klein blieben und die Pflanzen und Gräser zwischen den Stöcken so hoch wie der Weinstock selbst wuchsen. Wir beobachteten den Weingarten von Frühling bis Herbst und versuchten Kontakt zur Familie des alten Mannes aufzunehmen um zu fragen, ob wir den Weingarten kultivieren dürfen. Es kam keine Antwort und so war der Weingarten komplett auf sich gestellt. Wir schauten dem Spiel der Natur zu und sahen, wie langsam Pilzkrankheiten sich über das Laub hermachten. Umso erstaunlicher und kaum erklärbar war es dann, dass Mitte September immer noch gesunde und ausgewogene Beeren an den Stöcken hingen. Kurzerhand haben wir uns entschlossen die Trauben zu „stibitzen“, bevor es die Vögel tun. Wie im Dschungel mussten wir uns durch das Gestrüpp vorarbeiten, um nach den reifen Trauben zu suchen. So bekam der Wein seinen Namen. Mittlerweile konnten wir den Weingarten kaufen und biologisch rekultivieren. Seit 2015 gibt es wieder einen reinsortig gefüllten St. Laurent am Weingut Jurtschitsch. Der Großteil wurde mit ganzen Trauben vergoren und reifte danach über ein Jahr in gebrauchten Fässern auf der Vollhefe bevor er unfiltriert abgefüllt wurde.

Winery

The Jurtschitsch winery, situated in Langenlois, is one of the most prestigious wineries in Austria which impeccably displays Austrian wine culture at its best. Alwin and Stefanie Jurtschitsch having been leading the family estate for some time now and have managed to reinterpret premium wine in their own way. For the two of them this means vinifying authentic, complex and terroir-specific wines with cool, elegant stylistics - in other words, permitting the different appellations in Langenlois to express themselves individually.