

Sankt Laurent Jungle 2020

Qualitätswein

Origin:	Austria, Kamptal
Quality grade:	Qualitätswein
Site:	Langenloiser Hasel
Site Type:	plateau
Varietal:	St. Laurent 100 % 54 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:

Nach dem trocknen und kühlen Start ins Jahr, erwachte die Natur mit den ersten Niederschlägen im April. Auch die Blüte ließ heuer wieder etwas auf sich warten und brachte ein aus Sonne und Wolken wechselndes Frühjahr mit sich. Durch den heißen, trockenen Sommer konnten die Trauben harmonisch heranreifen. Anfang September starteten wir voller Freude mit der Sekt-Lese. Kurz hielten wir den Atem an, als uns am 13. September ein Hagelunwetter traf. Der Rest der Lese verlief wie im Bilderbuch und wir schauen dem großartigem Jahrgang 2023 mit glücklichen Gesichtern entgegen.

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
Certificates:	organic
Allergens:	sulfites



Drinking 15 - 17 °C
Temperature:
Aging Potential: high (12 years)
Optimum Drinking 2021 - 2031
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.