

# 2017 St. Laurent "Frauendfeld"

Johanneshof Reinisch

## Johanneshof Reinisch

Johanneshof Reinisch har base i Tattendorf i Thermenregion og dyrker omkring 40 hektar i Tattendorf og Gumpoldskirchen. Historien begyndte i 1923 med en halv hektar i Ried Mitterfeld. Huset arbejder især med Pinot Noir, St. Laurent, Rotgipfler, Zierfandler og Chardonnay på både kalkrige aflejringsjorde og højere marker ved Anninger. Producenten har været økologisk certificeret siden 2013 og søger struktur, drikkeflow og elegance frem for én fast opskrift.

## Thermenregionen

Thermenregionen ligger i det østlige Østrig, i Niederösterreich lige syd for Wien, hvor vinmarkerne følger Wienerwalds solvendte skråninger videre mod sydvest. Området ligger ved en geologisk brudlinje mellem Alpernes kalkrige østkant og lavlandet omkring Wien; de varme kilder ved Baden og Bad Vöslau har givet regionen dens navn. Kalk, ler, mergel og grus skifter gennem landskabet. I nord har Rotgipfler og Zierfandler en særlig plads, mens St. Laurent og Pinot Noir fylder mere i den sydlige del. Varme, tørre somre møder kølige nattevinder fra Wienerwald, som hjælper druerne med at bevare syre.

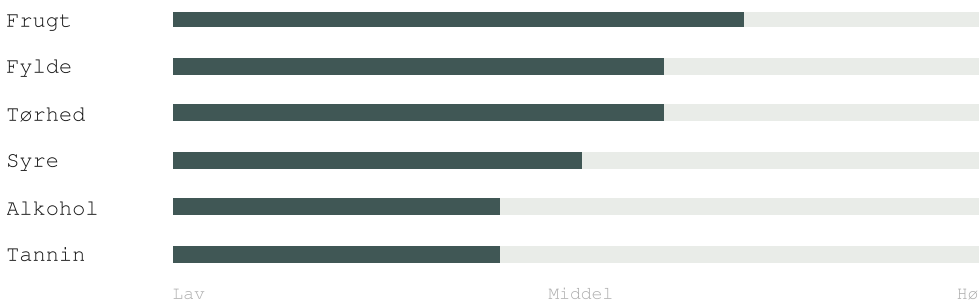
## Vinen

Frauendfeld er en enkeltmark med omkring 35 år gamle St. Laurent-stokke. Druerne får en kølig skindmaceration, som trækker farve og struktur ud uden at gøre udtrykket groft, og vinen modner derefter 16 måneder på franske og østrigske barriques. Den lange lagring giver ro og dybde til en drue, der naturligt kombinerer mørk kraft med kølig præcision. Resultatet er en seriøs, fast og elegant rødvin med tydeligt markfokus.

|                  |                                                                                           |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Primære aromaer: | Skovbær, vilde kirsebær, mandler, vanilje, tobak, krydderier og let røget undertone.      |
| Madforslag:      | Prøv til langtidsbraiseret svinekøbe med rødvinssauce og rodfrugter og en cremet polenta. |
| Servering:       | Serveres ved cirka 16° i Bordeauxglas.<br>Drikkes bedst inden 2027.                       |



## Smagsprofil



2017



Rødvin



St. Laurent



Thermenregionen  
Østrig