



FISCHBORN'SCHENK

Wein-Post Herbst 2011

Liebe Freunde unseres Weines!

St. Laurent ... Renaissance einer fast vergessenen, alten deutschen Rebsorte!

Seit 1950 in Deutschland nahezu ausgestorben, gehörte sie doch bis dahin zum Standardsortiment eines jeden Weinbauers. Der St. Laurent ist ein Burgunderabkömmling und stammt ursprünglich aus Frankreich. Der Weinbauort Saint-Laurent im Médoc hat allerdings nichts mit der Namensgebung zu tun. Der Name St. Laurent ist wahrscheinlich auf den Kalenderheiligen St. Laurentius – St. Lorenztag (10. August) zurückzuführen. Um diesen Zeitpunkt herum (etwa 10 bis 12 Tage vor dem blauen Spätburgunder) liegt der Reifebeginn und die Trauben sind bereits essreif. Der deutsche Apotheker und Weinbaupionier Johann Philipp Bronner führte die St. Laurentrebe Mitte des 19. Jahrhunderts nach Deutschland ein, von wo aus sie sich in die Nachbarländer Österreich, Tschechische Republik und Slowakei verbreitete. Anders als in Deutschland hat sich die Rebsorte in diesen Ländern als eine der beliebtesten Rotweintrauben bis heute erhalten. Mit dem Rotweinboom Ende des 20. Jahrhunderts kehrte der St. Laurent nach und nach wieder in Deutschlands Weinanbaugebiete zurück und wird heute vornehmlich in Rheinhessen und in der Pfalz angebaut. Insgesamt sind heute wieder etwa 1 % der deutschen Rebfläche mit St. Laurent-Reben bestockt. Sehr wenig, wie wir meinen, handelt es sich doch um eine hocharomatische Rebsorte, die sich bei richtigem Standort, ertragsreduzierter Erziehung und gekanntem Ausbau zu feinen, bukketreichen Rotweinen entwickeln kann. Der St. Laurent bevorzugt eher leichtere Böden, keine schweren tonigen und ist wegen des frühen Austriebs anfällig für Maifröste. Idealerweise steht der St. Laurent bei uns auf dem „Biebelsheimer Kieselberg“, unserer besten Lage oberhalb der Ortslage Biebelsheim. In den kritischen Frühjahrsmonaten relativ frostfrei, wird der Kieselberg mit seinen kargen, wenig wasserbindenden Kiesböden den Ansprüchen der Rebsorte an den Standort besonders gerecht. Auch der Umgang mit ihr muss ebenso wie bei ihren Pinotverwandten geübt sein. Entblätterung der Traubenzone und Ertragsreduzierung, damit es die Rebe luftig hat. Bestimmung des richtigen Erntezeitpunktes, schonender Umgang mit dem Lesegut von der Beerenentrappung über die Maischegärung, den möglichst naturbelassenen Ausbau und die anschließende Ruhe im Stückfass ... der St. Laurent will gestreichelt sein, damit er sich entwickeln kann. Mit dem ersten Ertrag ist uns ein leichter, eleganter Rotwein (**Nr. 3 der Weinliste**) gelungen, vom Typus her etwas an den Südtiroler Vernatsch erinnernd. Er besticht durch seine intensive Frucht nach roten Beerenfrüchten und Süßkirsche und die dem St. Laurent eigene frische Säure. Geniessen Sie diesen weniger gerbstoffreichen Rotwein zu kurzgebratenem Lammfilet mit Rosmarinkartöffelchen oder zu Hirschsteaks mit einer leichten Preiselbeersosse und Schupfnudeln und Sie werden glücklich sein.

Matina und Hans-Werner Schenk