

# Wein-Talent 2007

Auch dieses Jahr wurde der Titel „Wein-Talent des Jahres“ einem Winzer verliehen, der sich bei einer speziellen, typisch österreichischen Rebsorte besonders verdient gemacht hat, und während der vergangenen Jahre eine besonders interessante Performance zeigte. Nach der Rebsorte Zierfandler im Vorjahr fiel die Wahl heuer auf den St. Laurent, eine Sorte, die in den vergangenen Jahren eine tolle Karriere machte, und die vor allem dem aktuellen Trend zu leichteren, finessenreicheren und eleganteren Rotweinen durchaus entspricht. Der St. Laurent – sein Name stammt aller Wahrscheinlichkeit vom so genannten „Laurentitag“, dem 10. August, an dem die Trauben normalerweise beginnen weich zu werden und Farbe anzunehmen. Außerhalb Österreichs ist diese Rebsorte – deren genaues Verwandtschaftsverhältnis zum Pinot noir noch nicht restlos geklärt ist, aber zweifellos besteht – kaum bekannt. In Österreich selbst steht er einstweilen etwa bei ein Prozent der Rebfläche, Tendenz stark steigend, seine stärkste Verbreitung findet er im Raum Tattendorf in der Thermenregion. Der St. Laurent besticht durch intensive, feine Frucht, geschmeidige Tannine und eine – wenn man so will – feminine Eleganz, dem Pinot noir nicht unähnlich. Er wird deshalb gerne auch der „österreichische Burgunder“ genannt, eine Bezeichnung, der er angesichts der fantastischen Weine, die für die Weintalent-Verkostung vorlagen, auch mehr als gerecht wird.

**Georg Schneider**

**St. Laurent Reserve 2005**



**Schneider**

A-2523 TATTENDORF, BADENER STRASSE 3, ☎ 022 53/810 20  
schneider@tattendorf.at, www.tattendorf.at/schneider

„Wir haben's 2005 voll ausreizen können“, meint der junge Georg Schneider, der sich in den vergangenen Jahren als eine der besten und zuverlässigsten Quellen für erstklassige St. Laurent-Weine erwies. Nicht weniger als ein Drittel macht der St. Laurent im Schneider'schen Familienbetrieb aus, schon Georgs Vater setzte 1958 auf diese Spezialität, „wir sehen das als eher langfristige Sache“. Schneiders bester Wein ist Jahr für Jahr der St. Laurent Reserve, eine Selektion der besten und reifsten Trauben aus den ältesten Weingärten – „die müssen mindestens zehn oder fünfzehn Jahre alt sein, das ergibt geringe Erträge bei hoher Konzentration“. Finesse und Eleganz sind das Ziel Georg Schneiders bei diesem Wein, nach dem [stets relativ frühen] Erreichen der Zuckerreife bleiben die Trauben noch bis zur aromatischen Vollreife hängen, das kühlere Klima im Jahr 2005 schadete dieser Stilistik gar nicht, im Gegenteil. Vergoren wird dieser Wein seit einigen Jahren spontan, also ohne Verwendung von Reinzuchthefer, was die aromatische Intensität dieses Weins noch einmal unterstützt. Das Ergebnis ist ein geschmeidiger, konzentrierter, finessenreicher Wein von beeindruckender Tiefe und erstaunlicher Eleganz – ein wahrer Sir von einem Wein. Und der Beweis dafür, dass 2005 voreilig und zu Unrecht als schlechtes Rotweinjahr abgetan wurde. 9