

# Die Presse

## Mit 15 Jahren wird ein Rebstock erwachsen

**WEINKARTE:** *St. Laurent Selection vom Weingut Juris.*

VON GERHARD HOFER

Er ist empfindlich, vor allem während der Blütezeit“, erzählt Axel Stiegelmar. „Wenn's da regnet oder Wind geht, dann ist das schlecht.“ Heuer regnete es während der Blüte und der Wind blies auch. Also wird es einen außergewöhnlich guten St. Laurent geben. Denn „schlecht“ bezieht sich nur auf die Quantität. Wenig St. Laurent, aber dafür umso besseren.

Axel Stiegelmar, Chef des Weinguts Juris im burgenländischen Gols, ist ein St. Laurent-Freak. Der sensible Rotwein gehört zu seinen ganz speziellen Spezialitäten. Neben dem Pinot Noir.

Apropos. Vermutlich ist der St. Laurent ein Kind des

großen Pinot Noirs. Der zweite Elternteil ist bis dato nicht bekannt.

„Während sich die meisten Weine über Tannin definieren, tut dies der St. Laurent über das Aroma, über seine Lebendigkeit“, sagt Stiegelmar. Und trotz Verwandtschaft: „St. Laurent und Pinot Noir sind ganz unterschiedliche Rebsorten.“

Der St. Laurent wird dunkler und duftet in jungen Jahren nach Kirsche oder Weichsel. Im Eichenholz entwickelt er eine dezente Schokolade-Note. „Je älter, umso ähnlicher wird er dem Pinot Noir“, sagt Stiegelmar, dessen Weingut den Kosenamen

des Großvaters trägt. „Juri“ wurde Georg Stiegelmar einst gerufen. Und „Juris“ Weine waren schon damals berühmt.

Das Weingut Juris unterscheidet zwischen St. Laurent „Selection“ und „Reserve“. „Wir definieren unsere Qualität ausschließlich nach dem Alter der Rebstöcke“, betont der Winzer. Und zwar: Mit 15 Jahren

wird ein St. Laurent erwachsen. Ab dem Alter wird aus ihm eine „Reserve“.

„Der junge Rebstock wächst schnell, die Wurzeln bleiben nahe der Oberfläche. Erst wenn der Stock älter wird, gehen die Wurzeln in die Tiefe, wo sie die Mineralstoffe aufnehmen. Dann wächst der Stock langsam, die Trauben werden kleiner, geschmackvoller.“

Die ältesten Rebstöcke im Weingut sind 60 Jahre alt, der älteste St. Laurent-Stock immerhin 35 Jahre alt. Während die „Selection“ bis zu einem Jahr im gebrauchten Holzfass lagert, kommt die reife Reserve

bis zu zwei Jahre ins Holzfass, bleibt dann ein Jahr auf der Flasche – und erst dann wird sie verkauft.

Der „St. Laurent 2003 Selection“ ist jetzt bereits wunderbar zu trinken. Und vor allem: Er bietet ein breites Genuss-Spektrum. Je nachdem, ob und wie lange der Wein dekantiert wird.



### WEINGUT JURIS: St. Laurent 2004 Selection

**Beschreibung:** Weichsel; Schokolade-Note, kräftig; 13,5 % Alkohol; harmonisch; zu Käse oder Pasta.

**Trinktemperatur:** 16 Grad C

**Ab Hof-Preis:** 9 Euro

**Gesamteindruck:** ★★★★★

[www.juris.at](http://www.juris.at)

[weinkarte@diepresse.com](mailto:weinkarte@diepresse.com)