Höpler

St Laurent “ERWEIN” 2022

„Erwein“ ist seit vielen Generationen der Name des Stammhalters in der Familie Höpler. Obwohl St. Laurent nicht mit Pinot Noir verwandt ist, ähneln doch einige Charakterzüge wie Finesse und geschmeidige Eleganz. Tief dunkel in der Farbe und mit gutem Lagerpotenzial ausgestattet verführt St. Laurent nicht nur den Namensgeber.

‘Erwein’ has been the name of the first born male of the Höpler family for many generations. The St. Laurent grape is native to our region and earnt its name as it begins to turn red around St Laurence’s Day on 10th August. A darker skinned relative of Pinot Noir it has a silky elegance and great ageing potential, hence the connection to our family heritage.

Weinbeschreibung

FARBE
Dunkle rubingranate Farbe

NASE
Feinwürzig mit süßem, elegantem, schwarzbeerigem Duft

GAUMEN
Anklänge von saftiger schwarzer Johannisbeere

SPEISEN
Wundervoller Begleiter zu Wild, Rind und feinem Hartkäse



Tasting Notes

COLOUR
Dark ruby red

NOSE
Spicy character, hints of sweet elegant blueberries

PALATE
Echoes of juicy blackcurrents

PAIRING
Excellent with venison, beef, roast pork, goose and fine hard cheese

Technische Information

Verschluss:	Drehverschluss
Flasche:	0.75l
Trinktemperatur:	16-18°C (60-64°F)
Traubenernte:	Sept 2022
Abfüllung:	Juli 2025
Ausbau:	18 Monate in gebrauchten Barriques (2.+3. Füllung)

Analyse

Traubensorte:	St Laurent
Gebiet:	Burgenland
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Restzucker:	1.3 g/l
Säure:	4.7 g/l
Alkohol:	13.0%

Technical Information

Bottle closure:	Screw cap
Bottle size:	0.75l
Opt. drink temp:	16-18°C (60-64°F)
Grape harvest:	Sept 2022
Bottled:	July 2025
Vinification:	18 months in used oak (2nd and 3rd filling)

Analysis

Grape variety:	St Laurent
Appellation:	Burgenland
Classification:	Quality wine
Residual sugar:	1.3 g/l
Acidity:	4.7 g/l
Alcohol:	13.0%

ZERTIFIZIERT 419335 NACHHALTIG AUSTRIA · EUROPEAN VEGETARIAN V-LABEL VEGAN

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

91 Punkte Rotweinguide Austria 2026

ROT- UND SÜSSWEIN GUIDE AUSTRIA