

# Saint Laurent

Eine fast verschwundene Rebsorte erlebt eine Renaissance  
Einem Pfälzer Winzer ist es zu verdanken, dass die wertvolle Rebsorte auch in Deutschland erhalten blieb und nun eine Renaissance erleben darf.

Dessen Sohn, der Rebveredler Carl Bronner, sorgte für eine gewisse Verbreitung der Sorte. Ob im Elsass die Heimat des Saint Laurent festzumachen ist oder in einem anderen Teil Frankreichs, lässt sich nicht mit Sicherheit sagen. Ihren Namen erhielt die rote Traubensorte möglicherweise durch den Kalenderheiligen St. Laurentius. Er gilt im übrigen auch als Schutzpatron der Köche. Dessen Gedenktag fällt zumindest mit dem Beginn der Traubenreife des Saint Laurent (10. August) zusammen. Der Saint Laurent wurde lange Zeit als Spielart des Spätburgunders eingeordnet, doch neuerdings wird er als eigenständige Rebsorte apostrophiert.



## Bedeutung

Heute liegt das Hauptverbreitungsgebiet des Saint Laurent in Österreich. Einem Südpfälzer Winzer ist es wohl zu verdanken, dass die wertvolle Rebsorte auch in Deutschland erhalten blieb und nun eine Renaissance erleben darf. Der vermutlich letzte in Deutschland noch vorhandene Rebstock wäre beinahe in den sechziger Jahren in der Rebschule Rhodt ausgehackt worden. Nach einigen Jahren der Erhaltungszüchtung hatten die Rebschulen wieder Pflanzmaterial. Seitdem wuchs die Saint Laurent - Fläche beständig. Beinahe jeweils zur Hälfte teilen sich rheinhessische und pfälzische Winzer mit jeweils mehr als 300 Hektar die bundesweite Anbaufläche von 670 Hektar. Dieser Wert ist seit 2005 weitgehend stabil.

## Anbau

Die Sorte treibt früh aus (Gefährdung durch Maifröste) und reift zeitig. Insofern werden nur mittlere Lagen beansprucht. Allerdings lassen kühle Lagen die Säurewerte auf zu hohem Niveau verharren. Tiefgründige Böden sind ebenso geeignet wie kalkhaltige. Eine weiträumige, luftige Erziehung verhindert zu frühe Traubenfäule. Dadurch kann die Säure von 8 bis 10 Promille bei längerem Zuwarten im Herbst am Stock noch etwas abgebaut werden. Der Ertrag fällt mit 70 bis 80 hl/ha mittel aus. Das durchschnittliche Mostgewicht erreicht beachtliche 80 Grad Oechsle.

## Ausbau/Geschmack

Hochgrädige Moste mit guten Extrakt- und Säurewerten lassen meist kräftige und gleichzeitig frisch - fruchtige Rotweine entstehen. Verschiedentlich werden höhere Qualitäten auch im Barrique ausgebaut. In der Farbe sind sie tiefrot. Mitunter lassen sich in den fruchtigen Weinen Aromen von Holunderbeeren oder von Wildkirschen erkennen.

## Genuss

Da in den meisten Fällen die Winzer die Rebsorte als Ergänzung ihres gehobenen Rotweinangebots sehen, handelt es sich bei den Saint Laurent Weinen meist um anspruchsvolle Tropfen, die sich gut zur Sonntagstafel eignen. Je nach Fruchtigkeit und Dichte passen sie eher zu leichteren oder kräftigeren Gerichten bis hin zu Wild und reifem Käse.