

# 2012 Jägerberg Grauburgunder Erste STK Lage®

Gamlitz . Südsteiermark

## Jahrgang 2012

Wechselhaftes Wetter kennzeichnet das Weinjahr 2012 in der Südsteiermark. Der milde Winter und die warmen Frühlingstage bescherten einen frühen Austrieb. Während der Blüte regnete es ausgiebig. Die dadurch entstandene Verrieselung führte schließlich zu einem Ernteausfall von rund 30 Prozent. Während der weiteren Vegetationsphase sorgten ausreichende Niederschläge und warme Temperaturen für ein gesundes Wachstum. Die zweiwöchige Hitzewelle im August ließ die Trauben rasch reif werden. Bereits in der ersten Septemberwoche wurde gelesen. Vier Wochen später war die Ernte abgeschlossen. Das Resultat sind saftige, elegante, fast filigran anmutende Weine, mit schöner Säurestruktur und den typischen südsteirischen Fruchtaromen.

## Die Lage Jägerberg

Die Südlage Jägerberg liegt auf rund 350 Meter Meereshöhe und ist dank der sandig-lehmigen Struktur und des kalkhaltigen Bodens ein idealer Standort für Burgundersorten. Auf dieser Lage wachsen Grauburgunder, Morillon (Chardonnay) und Weißburgunder, die hier eine warme, florale Frucht und einen eng strukturierten, festen, mineralischen Gaumen entwickeln. Wir wollen die Typizität, Mineralik und Stilistik der Lage Jägerberg möglichst originalgetreu in die Flasche bringen.

## Ausbau

Spontanvergärung und Ausbau erfolgten im großen Holzfass (1.500 l). Der Ausbau dauerte rund 13 Monate – Zeit die der Wein braucht, um das Potenzial und die Charakteristik der Lage zum Ausdruck zu bringen.

## Kostnotiz

In der Nase Aromen von getrockneten Kräutern, am Gaumen kompakte Burgunder-Frucht. Die elegante Weichheit, Würze und Engmaschigkeit rührt vom Kalkmergel der Lage Jägerberg her.

## Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: ab 2014

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14 °C

In den ersten fünf Jahren ist dekantieren von Vorteil.

Dank seiner Würze und dichten Struktur, passt dieser Wein auch ausgezeichnet zu „Rotweingerichten“ wie Lamm und Wild mit kräftigen Soßen.

## Analyse

Alkohol: 13,0 vol. %

Säure: 4,4 g/l

Restzucker: 1,3 g/l



HANNES SABATHI

WEINGUT HANNES SABATHI  
Kranachberg 51, 8462 Gamlitz – T +43 3453 2900, F -29

office@hannessabathi.at  
www.hannessabathi.at

