

2013 Sauvignon Blanc Steirische Klassik

Gamlitz . Südsteiermark

Jahrgang 2013

Das Weinjahr 2013 begann mit einem kalten, schneereichen und vor allem langen Winter. Als Folge der anhaltenden, dicken Schneedecke trieben die Weinreben ein wenig verspätet aus.

Während der Blüte waren die Bedingungen optimal, und auch danach sorgte das ausgeglichene Wetter für optimales Wachstum von Rebe und Traube.

Der Sommer war anfänglich geprägt von einer mehrwöchigen Hitzeperiode auf welche der für den Boden dringend notwendige Regen folgte.

Die Traubenreife verzögerte sich dadurch nur ein wenig, und so konnte Mitte September mit der Lese begonnen werden.

Ein Herbst wie im Bilderbuch, mit warmen Tagen und kühlen Nächten, bescherte uns letztendlich einen perfekten Jahrgang.

Das Resultat sind elegante Weine mit ausgeprägter Sortentypizität, Straffheit und harmonischer Säurestruktur, welche hervorragendes Lager- und Reifepotential mit sich bringen.

Ausbau

Zu 100 % im Stahltank vergoren und ausgebaut.

Kostnotiz

Die für den Sauvignon Blanc aus der Steiermark typischen Paprika- und Holunder-Aromen, sind auch in diesem Wein unverkennbar. Lebendig und komplex erinnert er an saftige, steirische Sommerwiesen.

Am Gaumen zeigt sich der Wein vielschichtig, mit kompakter, brillanter Sauvignon Blanc-Frucht und Würze.

Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: Ab sofort bis vier Jahre nach Flaschenfüllung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12 °C

Der Sauvignon Blanc Klassik passt ausgezeichnet zu leichten Fischspeisen, Pasta, Risotto und Gemüse-Gerichten.

Analyse

Alkohol: 12,5 vol. %

Säure: 6,3 g/l

Restzucker: 2,0 g/l



Hannes SABATHI

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

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

