

# 2011 Sauvignon Blanc Südsteiermark Klassik

Gamlitz . Südsteiermark

## Jahrgang 2011

Der milde Winter und die warmen Frühlingstage bescherten einen zeitigen Austrieb. Danach normalisierten sich die Werte und es folgte ein Sommer, mit hohen Temperaturen am Tag und guter Abkühlung in den Nachtstunden. Die Lese wurde am 11. September, bei herrlichem Sonnenschein gestartet. Während der gesamten Erntezeit waren die Wetterbedingungen ideal, so kam das Traubenmaterial auch zum richtigen Zeitpunkt vom Stock. Die Weine des Jahrganges 2011 präsentieren sich aromenintensiv, gehaltvoll, langlebig und mit besonders brillanter Frucht.

## Ausbau

Zu 100 % im Stahltank vergoren und ausgebaut.

## Kostnotiz | 5

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 | 6

Alkohol: 13,0 vol. %

Säure: 6,2 g/l

Restzucker: 1,8 g/l



HANNES SABATHI

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

office@hannessabathi.at  
www.hannessabathi.at

