

# 2012 Sauvignon Blanc Steirische Klassik

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 Ernteausschlag 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.

## 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: 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

