

2008 Sauvignon Blanc Klassik

Gamlitz . Südsteiermark

Jahrgang 2008

2008 kann man als ein „feines Jahr“ bezeichnen. Der Jahrgang wurde geprägt durch kühle Temperaturen und ausreichende, gut verteilte Niederschläge, was den Weinen ihre Mineralität, Frische, Eleganz und Feinheit verleiht. Die Typizität der einzelnen Sorten kommt sehr gut zum Ausdruck, und die Weine sind zugänglich. Die hohe Qualität ist zu einem Gutteil auch dem späten Lesezeitpunkt und daher der hohen Reife der Trauben zu verdanken.

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 3 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: 6,2 g/l

Restzucker: 1,9 g/l



Hannes SABATHI

WEINGUT HANNES SABATHI
Kranachberg 51, 8462 Gamlitz – T +43 3433 2900, F +29

office@sabathi-weine.at
sabathi-weine.at

