

2009 Sauvignon Blanc Klassik

Gamlitz . Südsteiermark

Jahrgang 2009

Die Natur hat das Jahr 2009 zu einem Jahr der Herausforderungen gemacht. Ein langer Winter, viel Niederschlag und niedrige Temperaturen, verbunden mit empfindlichen Verrieselungsschäden, haben uns bis zur Ernte Geschick, Geduld und gute Nerven abverlangt. Doch der Qualität unserer Weine hat das keinen Abbruch getan. Ganz im Gegenteil. Durch die Verrieselung haben wir zwar rund 15 % an Trauben verloren, doch speziell die Klassik-Linie hat durch diese natürliche Reduktion an Typizität und Charakterstärke gewonnen.

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 4 Jahre nach Flaschenfüllung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12 °C

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

Analyse

Alkohol: 12,8 vol%

Säure: 6,4 g/l

Restzucker: 1,5 g/l



HANNES SABATHI

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

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

