

2008 Kranachberg Morillon

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.

Die Lage Kranachberg

Die Kessellage Kranachberg mit Süd-Südwest Exposition liegt auf rund 500 Meter Meereshöhe. Der Boden besteht aus durchlässigem, sandigen Schotter ohne Kalkanteile, der frische und salzige Mineralik in die Weine bringt, wie kaum ein anderer. Weine von dieser Lage sind immer von einer sehr nervigen, eleganten Struktur geprägt. Unser Ziel ist es, die Typizität, Mineralik und Stilistik der Lage Kranachberg möglichst originalgetreu in die Flasche zu bringen.

Ausbau

Spontanvergärung und Ausbau erfolgten im großen Holzfass (1.500 l). Der Ausbau dauerte rund 13 Monate – Zeit die der Wein braucht, um das Potenzial und die Charakteristik der Lage zum Ausdruck zu bringen.

Kostnotiz

Die saftige und cremige Morillon-Nase mit Aromen von frischem Brot ist eine Freude. Am Gaumen findet man die typisch, salzige Note der Lage Kranachberg, gefolgt von einem langen, mineralischen Abgang.

Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: ab 2011

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14 °C

Dekantieren von Vorteil.

Dieser Wein passt ausgezeichnet zu kräftigen Rindfleischgerichten.

Analyse

Alkohol: 13,5 vol%

Säure: 6,0 g/l

Restzucker: 1,2 g/l



HANNES SABATHI

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

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

