

# 2008 Kranachberg Sauvignon Blanc

Gamlitz . Südsteiermark

## Jahrgang 2008

Ein relativer kühler Vegetationsverlauf bis zur Ernte kennzeichnete den Jahrgang 2008. Der Austrieb fand früh statt, die Blütezeit war ungleichmäßig und hat vier statt der üblichen zwei Wochen gedauert. Der Herbst hingegen war sensationell. Dank der durchgehend warmen und trockenen Tage und kühlen Nächten, konnte bis Ende Oktober geerntet werden. Dieser Jahrgang zeichnet sich neben seiner hohen Reife durch seine gute Säurestruktur aus. Die Weine sind engmaschig, schlank, mineralisch und nervig.

## Die Lage Kranachberg

Die Kessellage Kranachberg mit Süd-Südwest Exposition, liegt auf rund 500 Meter Meereshöhe. Der Boden besteht aus durchlässigem, sandigen Schotter ohne Kalkanteilen, 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

Der Sauvignon Blanc findet am Kranachberg den perfekten Boden und präsentiert sich schon in der Nase sehr mineralisch, schlank und kompakt mit Aromen von reifen, exotischen Früchten. Am Gaumen überzeugt der Wein durch den typischen Kranachberg-Charakter: Salzig, schlank, engmaschig, elegant und mit schöner Länge.

## Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: ab 2011

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14 °C

Dekantieren von Vorteil.

Dieser Wein passt ausgezeichnet zu kräftigen, würzigen Fischgerichten wie Steinbutt, Krustentieren sowie zu asiatischer Küche mit leichter Schärfe.

## Analyse

Alkohol: 13,5 vol%

Säure: 5,6 g/l

Restzucker: 2,8 g/l



HANNES SABATHI

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

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