

# 2010 Jägerberg Grauburgunder

Gamlitz . Südsteiermark

## Jahrgang 2010

Das Jahr 2010 verlief zu Beginn relativ regionstypisch. Erst der heiße Juli führte dazu, dass mit der Lese eine Woche früher als üblich begonnen wurde. Regenfälle während der Ernte sorgten für zusätzliche Herausforderungen. Strengstes Selektionieren wurde zum obersten Gebot, um dem Qualitätsanspruch gerecht zu werden. Dadurch gingen rund 35 Prozent der Ernte verloren, doch die Trauben die es bis in den Weinkeller schafften, waren von höchster Güte. 2010 - ein Jahrgang mit klarer Sortentypizität, strenger Mineralik, kühler Frucht und Frische.

## Die Lage Jägerberg

Die Südlage Jägerberg liegt auf rund 350 Meter Meereshöhe und ist dank der sandig-lehmigen Struktur und des kalkhaltigen Bodens ein idealer Standort für Burgundersorten. Auf dieser Lage wachsen Grauburgunder, Morillon (Chardonnay) und Weißburgunder, die hier eine warme, florale Frucht und einen eng strukturierten, festen, mineralischen Gaumen entwickeln. Wir wollen die Typizität, Mineralik und Stilistik der Lage Jägerberg möglichst originalgetreu in die Flasche 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

In der Nase Aromen von getrockneten Kräutern, am Gaumen kompakte Burgunder-Frucht. Die elegante Weichheit, Würze und Engmaschigkeit rührt vom Kalkmergel der Lage Jägerberg her.

## Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: ab 2012

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14 °C

In den ersten fünf Jahren ist dekantieren von Vorteil.

Dank seiner Würze und dichten Struktur, passt dieser Wein auch ausgezeichnet zu „Rotweingerichten“ wie Lamm und Wild mit kräftigen Soßen.

## Analyse

Alkohol: 13,0 vol. %

Säure: 5,8 g/l

Restzucker: 2,0 g/l



HANNES SABATHI

WEINGUT HANNES SABATHI  
Kramachberg 51, 8462 Gamlitz – T +43 3451 2000, F -20

office@hannessabathi.at  
www.hannessabathi.at

