

2007 Jägerberg Grauburgunder

Gamlitz . Südsteiermark

Jahrgang 2007

Ein relativer kühler Vegetationsverlauf bis zur Ernte kennzeichnete den Jahrgang 2007. 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 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

Vergärung 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-Frukt. Die elegante Weichheit, Würze und Engmaschigkeit rührt vom Kalkmergel der Lage Jägerberg her.

Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: ab 2009

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: 13,5 vol%

Säure: 4,8 g/l

Restzucker: 2,5 g/l



HANNES SABATHI

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

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

