

# 2007 Kranachberg Morillon

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 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

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

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 2009

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14 °C

Dekantieren von Vorteil.

Dieser Wein passt ausgezeichnet zu kräftigen Rindfleischgerichten.

## Analyse

Alkohol: 13,5 vol%

Säure: 5 g/l

Restzucker: 1,1 g/l



HANNES SABATHI

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

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

