

2007 Kranachberg Weißburgunder

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 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

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

Dieser Wein präsentiert sich perfekt im typischen Kranachberg-Stil: Mineralisch, kühl, schlank, elegant und salzig. Ein strenger Weißburgunder, der seine wirkliche Größe 2010 zeigen wird.

Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: ab 2009

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14 °C

In den ersten fünf Jahren ist Dekantieren von Vorteil.

Dieser Wein passt ausgezeichnet zu hellen Fleischgerichten wie Kalb oder Schwein, fein gewürzten Soßen, Pilzgerichten und Risotto.

Analyse

Alkohol: 13 vol%

Säure: 5,2 g/l

Restzucker: 1,5 g/l



HANNES SABATHI

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

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

