

# 2006 Reserve Sauvignon Blanc

Gamlitz . Südsteiermark

## Jahrgang 2006

2006 zählt zu den besten Jahrgängen der Südsteiermark. Die Weine haben Kraft und brauchen auch ihre Zeit, diese zu bändigen.

Der frühe Austrieb und der gleichmäßige Verlauf der Blüte waren der Beginn einer perfekten Vegetation mit regelmäßigen, ausreichenden Niederschlägen – auch während des heißen Sommers. Mit Anfang September startete die Lese zwei Wochen früher als in der Südsteiermark üblich. Die Ernte unserer Lagen- und Reserve-Weine erfolgte Ende Oktober mit hervorragender Qualität.

## Reserve

Nur in den besten Jahren werden Trauben von ausgewählten Stöcken der Lage Kranachberg mit höchster Reife getrennt geerntet und in kleinen Holzfässern vinifiziert. Mehr als 18 Monate lang reift der Wein in den kleinen Holzfässern – Zeit, die der Wein braucht, um seine Charakteristik voll zu entfalten. Danach haben die Weine Ruhe und Tiefe, und sind mit einem Potential für Jahrzehnte ausgestattet.

Die Kessellage Kranachberg mit Süd-Südwest Exposition liegt auf rund 500 Meter Meereshöhe. Der Boden besteht aus durchlässigem, sandigen Schotter ohne Kalkanteile, und bringt frische und salzige Mineralik in die Weine, wie kaum ein anderer.

## Kostnotiz

Die Sauvignon Blanc Reserve ist ein Wein mit sehr tiefer, reifer Sauvignon-Frucht und feinen Aromen nach Thymian und getrockneten Früchten. Am Gaumen zeigt sich der Wein elegant, schlank, mineralisch mit der typischen Kranachberg-Salznote und einem sehr langen Abgang. Großes Lagerpotential.

## Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: ab 2010

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14 °C

Unbedingt dekantieren.

Dieser Wein passt ausgezeichnet zur asiatischen Küche und kräftigen Fleischgerichten.

## Analyse

Alkohol: 13,5 vol%

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: 1,5 g/l



HANNES SABATHI

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

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

