

# 2010 Sauvignon Blanc Klassik

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.

## Ausbau

Zu 100 % im Stahltank vergoren und ausgebaut.

## Kostnotiz

Die für den Sauvignon Blanc aus der Steiermark typischen Paprika- und Holunder-Aromen, sind auch in diesem Wein unverkennbar. Lebendig und komplex erinnert er an saftige, steirische Sommerwiesen.

Am Gaumen zeigt sich der Wein vielschichtig, mit kompakter, brillanter Sauvignon Blanc-Frucht und Würze.

## Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: Ab sofort bis vier Jahre nach Flaschenfüllung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12 °C

Der Sauvignon Blanc Klassik passt ausgezeichnet zu leichten Fischspeisen, Pasta, Risotto und Gemüse-Gerichten.

## Analyse

Alkohol: 12 vol%

Säure: 6,4 g/l

Restzucker: 1,0 g/l



**Hannes SABATHI**

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

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

