

2022 FALTER EGO

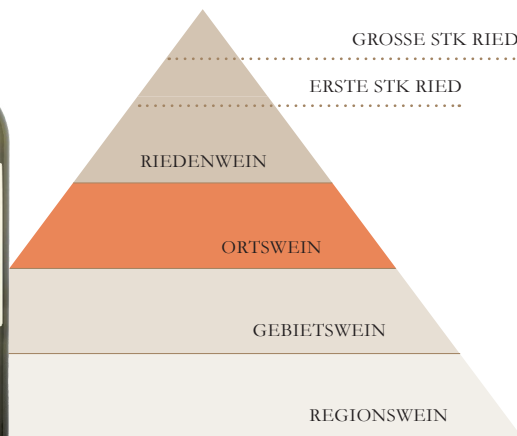
Gelber Muskateller

Graz • Weststeiermark

Alkohol 11,0 vol. %

Säure 6,3 g/l

Restzucker 1,5 g/l



Grazer Kehlberg

- Steillage mit südlicher Ausrichtung
- 420 bis 520 Meter Seehöhe

Hannes Sabathi hat den Grazer Kehlberg, der urkundlich dokumentiert seit dem 12. Jahrhundert ein Weinberg war, in den letzten Jahrzehnten aber verwilderte, revitalisiert und wieder mit Reben bepflanzt. Der lehmige Tonboden, der auf Grazer Kalke und Dolomite aufbaut, verleiht den Weinen eine unverwechselbare kühle Würze. Die prägnante Säure rührt vom hohen Kalkanteil im Boden, wärmende Aufwinde von der Stadt verleihen den Trauben eine samtige Note. Die Natur dankt der Revitalisierung des Kehlbergs mit dem Wiederauftreten der Osterluzei-Pflanze und dem dazu gehörenden Falter. Ihm zu Ehren hat Hannes Sabathi den Grazer Stadtwein *FALTER EGO* getauft.

Jahrgang 2022

Die Milde und Trockenheit des Winters reichte bis in den März. Der Austrieb der Reben setzte daher auch vergleichsweise spät mit Ende April ein. Gefolgt von einer frühen Blüte, welche durch tägliche Niederschläge begleitet wurde. Der heiße und trockene Sommer begünstigte die frühere Traubenreife, die durch die dezente Regenfälle Ende August ideal ergänzt wurde. Dadurch konnte die Lese etwas eher als im Vorjahr starten und wurde, unterbrochen von einer kurzen Regenphase, Anfang Oktober abgeschlossen. Eine etwas reduzierte Erntemenge brachte Trauben von exzellenter Qualität in den Keller. Der Jahrgang 2022 wird vielversprechend und erfreut uns schon jetzt mit seiner schönen Balance.

Ausbau

Handlese. 15 Stunden Mazeration.
Spontanvergärung im Stahltank.
8 Monate auf der Feinhefe.

Kostnotiz

Feine florale Aromen zeichnen den Muskateller *FALTER EGO* aus. In der Nase zeigt sich ein klarer Duft nach grünen Apfelschalen und ein wenig Senfsaat. Am Gaumen würzig und finessenreich, kühle Mineralik und filigran mit Aromen von Holunder und Zitronenmelisse. Animierend im Nachgeschmack.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 11 – 13°C
Dieser Wein passt hervorragend zum typisch steirischen Backhendl, aber auch zu asiatischen Gerichten.

