2022
Sauvignon Blanc Gamlitz
Südsteiermark DAC

Alkohol 13,5 vol. %
Säure 6,2 g/l
Restzucker 1,5 g/l

Gamlitz

Alle Ortsweine von Hannes Sabathi besitzen eine ganz spezielle regionale Charakteristik. In sich ruhend und mit Tiefgang zeigen sie die regionale Typizität und das volle Potential des jeweiligen Ortes. Die Trauben für den Sauvignon Blanc Gamlitz stammen aus der Lage Kranachberg. Hier findet die Traube auf schottrig-sandigem Boden die besten Voraussetzungen vor. Die Rebstöcke sind zwischen 9 und 15 Jahre alt.

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. 8-10 Stunden Mazeration.
Spontanvergärung im Stahltank.
6 Monate auf der Feinhefe.

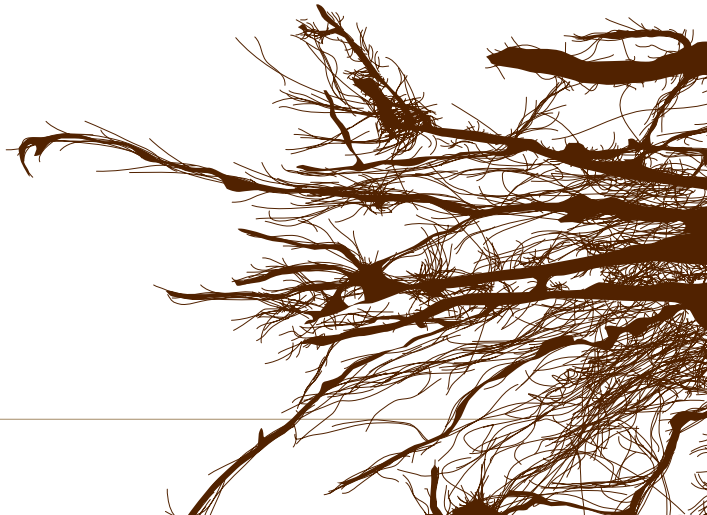
Kostnotiz

Ein sehr ausdrucksstarker und fruchtbetonter Wein, allen voran Aromen von reifer Williamsbirne und roten Ribisel. Dazu animierende Zitrusfrüchte. Würzig und klar am Gaumen, voll kühler Präzision, druckvoll und sehr kompakt. Das feine Säurenspiel und die elegante salzige Mineralität sind typisch für Gamlitz.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 11 – 13°C
Dieser Wein passt hervorragend zu Risotto sowie zu kräftigen Fisch- und Gemüsegerichten.

FP 93

Hannes SABATHI

WEINGUT HANNES SABATHI GMBH
Sernau 48, 8462 Gamlitz — t +43 3453 2900
office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at