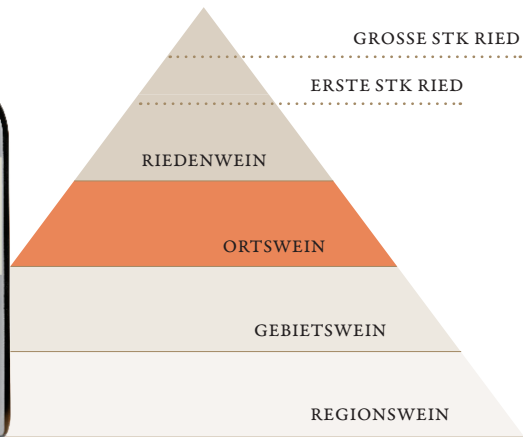


# 2018 Weißburgunder Gamlitz Südsteiermark DAC

Alkohol 13,5 vol. %

Säure 6,7 g/l

Restzucker 2,5 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 Weißburgunder Trauben stammen aus den bewirtschafteten Weinbergslagen Kranachberg (schottrig, sandiger Boden) und Jägerberg (sandig, lehmiger, kalkhaltiger Boden) bei Gamlitz. Das Alter der Rebstöcke liegt zwischen 10 und 15 Jahren.

## Jahrgang 2018

Das Jahr 2018 wird als besonders herausfordernd und intensiv in Erinnerung bleiben. Das Frühjahr war sehr regenreich und feucht, trocken wurde es erst Mitte August, bevor es dann Anfang September innerhalb von drei Tagen rund 200 Liter pro Quadratmeter regnete. Mitte September dann glücklicherweise der willkommene Umschwung: Temperaturen von tagsüber fast 30 Grad und in der Nacht um die 10 Grad, sorgten für eine ausbalancierte, physiologische Reife der Trauben und eine feine Säurestruktur. Mit äußerst selektiver Weinlese wurde ein wunderbarer Jahrgang 2018 in den Keller gebracht

## Ausbau

Handlese. Ganztraubenpressung. Spontanvergoren im gebrauchten großen Holzfass.  
12 Monate auf der Feinhefe.

## Kostnotiz

Mittleres Gelbgrün im Glas. Er duftet zart nach Biskuit und Butterschokolade, begleitet mit einem Hauch von Limette und Vanille. Am Gaumen Straff mit einer feinen Fruchtsüße und einer finessenreichen Säurestruktur. Im Abgang hat er einen feinen mineralischen Nachhall und deutet allgemein auf ein gutes Reifepotenzial hin.

## Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 11 – 13°C

Eignet sich sehr gut als Begleiter zu leichten Pastagerichten oder Meeresfrüchten.

## FP 92

