

2021 Welschriesling Südsteiermark DAC

Alkohol 11,5 vol. %

Säure 6,4 g/l

Restzucker 1,1 g/l

Südsteiermark

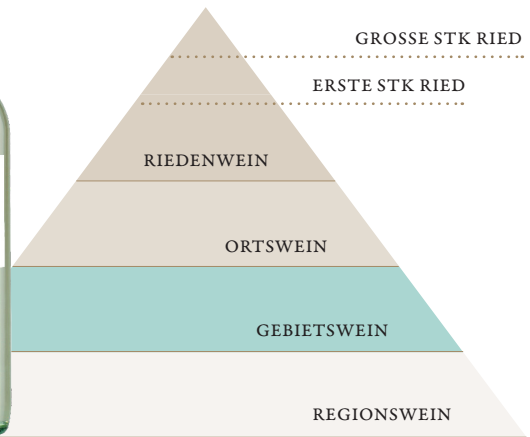
Die Gebietsweine, die unter der Regie von Hannes Sabathi entstehen, sind erfrischend, fruchtig und lebendig. Weine, charakteristisch für die Südsteiermark und ihre regionalen Rebsorten. Durch den Ausbau imahltank besitzen sie einen angenehmen, geringen Alkoholgehalt. Die Welschriesling Trauben stammen aus den bewirtschafteten Weinbergslagen am Kranachberg (schottrig, sandiger Boden) bei Gamlitz. Das Alter der Rebstöcke liegt zwischen 12 und 20 Jahren.

Jahrgang 2021

Das Jahr begann mit einem langen und niederschlagsreichen Winter. Die gute Bodenfeuchte versprach perfekte Bedingungen für den Austrieb, doch der Frühling ließ auf sich warten und verlief ziemlich wechselhaft. So starteten die Reben mit Verspätung in die neue Wachstumsphase und blühten erst Ende April. Sehr hohe Temperaturen während der Blüte führten zu Verrieselungen. Anhaltend kühle Temperaturen verzögerten anschließend das Wachstum, was aber im Sommer mit sehr warmen Phasen und schön verteiltem Niederschlag gut aufgeholt werden konnte. Ideales Spätsommerwetter ließ die Trauben perfekt reifen und Nachtabkühlungen förderten Fruchtigkeit und eine gute Säurestruktur. Die Weinlese begann in der 3. Septemberwoche und konnte in Ruhe und wie geplant durchgeführt werden, wetterbedingte Unterbrechungen blieben aus. Die Erntemenge lag zwar ein 1/3 unter dem Durchschnitt, die Qualität der Trauben war aber exzellent. Wir freuen uns auf einen hervorragenden Jahrgang mit schöner Reife, ausgeprägter Frische und großer Aromenvielfalt.

Ausbau

Handlese. Gärung imahltank.
6 bis 9 Monate auf der Feinhefe.



Kostnotiz

Ein Welschriesling voller Frische, mit kühlem Duft nach Äpfeln, Kräutern und weißen Riebieseln. Sein feines Säurespiel und seine Struktur zeichnen diesen Wein aus und verleihen ihm einen wundervollen Trinkfluss.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Dieser Wein passt hervorragend zu leichten Vorspeisen, Gemüsegerichten, Sulzen und Sommersalaten.

