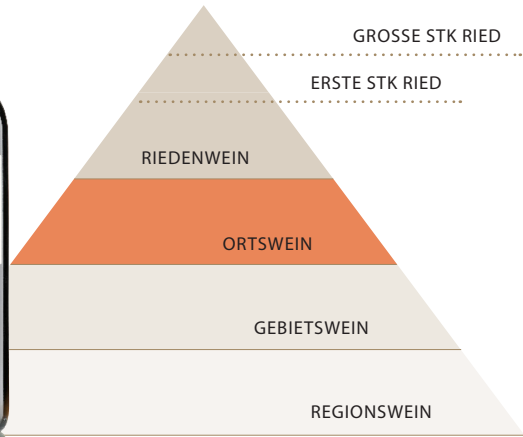


2018 Chardonnay Gamlitz Südsteiermark DAC

Alkohol 13,0 vol. %

Säure 5,4 g/l

Restzucker 1,7 g/l



Hannes SABATHI

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 Chardonnay stammen größtenteils von der Riede Jägerberg (kalkhältig, tiefgründiger Boden) und zu einem kleinen Teil von der Riede Kranachberg (schottrig, sandiger Boden). Die Rebstöcke sind 19 Jahre alt.

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. Spontanvergärung im gebrauchten Holzfass.

15 Monate auf der Feinhefe.

Kostnotiz

Feine Aromen von getrockneten Apfelspalten und Gewürzkräutern findet man in der Nase wie auch am Gaumen, mit leichten Noten von süßen Ingwer. Cremiger Körper mit langen Abgang.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 11 – 13°C

Dieser Wein eignet sich hervorragend zu hellem Fleisch und Gemüsegerichten.

FP 92

WEINGUT HANNES SABATHI
Kranachberg 51, 8462 Gamlitz – T +43 3453 2900, F -29

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

