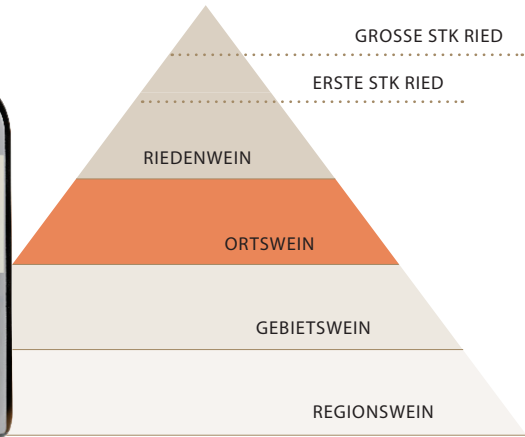


2019 Weißburgunder Gamlitz Südsteiermark DAC

Alkohol 13 vol. %
Säure 5,6 g/l
Restzucker 1,1 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 sowie Loren (lehmiger, kalkhaltiger Boden) bei Leutschach. Das Alter der Rebstöcke liegt zwischen 10 und 15 Jahren.

Jahrgang 2019

Der Beginn des Jahres 2019 war überdurchschnittlich mild und sehr trocken, Kälteperioden wie im Jahr davor blieben aus. Auf ausreichenden Regen im Frühling folgte der kälteste Mai seit langem und verzögerte die Entwicklung der Reben ein wenig. Die Sommermonate waren überdurchschnittlich warm und geprägt von Hitzewellen, teils schweren Gewittern und sintflutartigen Regenfällen. Die Weilese begann Mitte September und gestaltete sich durch milde Tage sehr angenehm. 2019 bietet uns somit durch gesunde Trauben sehr harmonische, ausgewogene und besonders fruchtige Weine.

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

