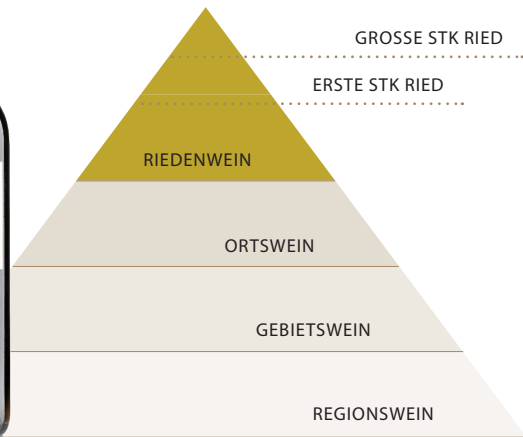


2019 Ried Kranachberg Sauvignon Blanc Große STK Ried

Alkohol 13,5 vol. %
Säure 6,3 g/l
Restzucker 0,5 g/l



Ried Kranachberg

- Kessellage mit süd-süd-östlicher Ausrichtung
- 490 Meter Seehöhe
- Hangneigung bis zu 60 %

Die Ried Kranachberg in Gamlitz gilt als eine der prestigeträchtigsten Weinbergslagen von Hannes Sabathi und zählt zu den Großen STK Rieden. Für den Lagenwein werden ausschließlich Trauben von Sauvignon Blanc Rebstöcke eines Alters zwischen 16 und 25 Jahren herangezogen.

Boden

Der Boden der Ried Kranachberg besteht aus durchlässigem, sandigem Schotter und drückt sich im Wein mit frischer, salziger Mineralik aus.

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. 10 bis 15 Stunden Mazeration.
Spontanvergärung im gebrauchten, großen Holzfass.
18 Monate auf der Feinhefe.

Kostnotiz

Dieser Sauvignon Blanc ist stets von der salzigen Eleganz und nervigen Struktur der Lage geprägt. Schon in der Nase ist er sehr mineralisch, schlank und kompakt mit Aromen von reifen, exotischen Früchten. Er hat intensive Stachelbeernuancen, einen Hauch von Mandarinen, feinen Blütenaromen und eine schöne Kräuterwürze.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12 °C

Dekantieren von Vorteil

Dieser Wein passt ausgezeichnet zu asiatisch gewürzten Speisen, Sushi, geschmorten Innereien, aber auch zu aromatischer Gemüseküche.

FP 95

