

# 2021 Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC

Alkohol 13,0 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. Die Sauvignon Blanc Trauben stammen aus den bewirtschafteten Weinbergslagen Kranachberg (schottrig, sandiger Boden) bei Gamlitz und Loren (lehmig, kalkhaltiger Boden) bei Leutschach. Das Alter der Rebstöcke liegt zwischen 3 und 15 Jahren.

## Jahrgang 2021

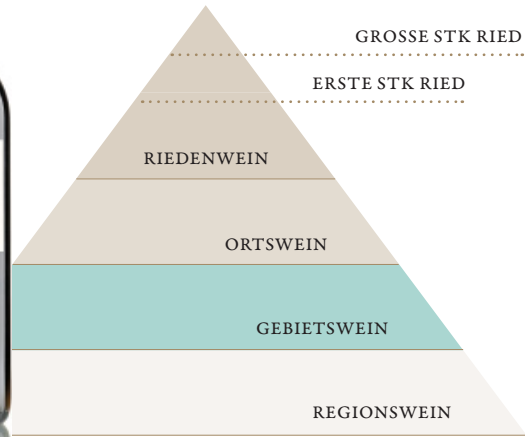
Das Jahr begann mit einem langen und niederschlagsreichen Winter. Die gute Bodenfeuchte versprach perfekte Bedingungen für den Austrieb, doch der Frühling ließ auf sich warten und verlief ziemlich wechselhaft. So starteten die Reben mit Verspätung in die neue Wachstumsphase und blühten erst Ende April. 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. 5 bis 10 Stunden Mazeration.

Spontanvergärung im Stahltank.

6 bis 9 Monate auf der Feinhefe.



## Kostnotiz

Die für den Sauvignon Blanc aus der Steiermark typischen Paprika- und Holunder-Aromen, sind auch in diesem Wein unverkennbar. Fruchtig und komplex erinnert er an saftige, steirische Sommerwiesen. Am Gaumen zeigt sich der Wein sehr lebhaft und vielschichtig, mit kompakter, brillanter Sauvignon Blanc-Frucht und Würze.

## Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Ein klassischer Vertreter der Steiermark welcher perfekt sowohl zur Jause, als auch zu kräuterbetonten Vorspeisen passt.

## FP 92

