2023 Weißburgunder
Südsteiermark DAC

Alkohol 12,0 vol. %
Säure 5,7 g/l
Restzucker 1,9 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 Weißburgunder Trauben stammen aus den Weinbergslagen Kranachberg (schottrig, sandiger Boden), Jägerberg (sandig, lehmiger, kalkhaltiger Boden) bei Gamlitz & Loren (lehmiger, kalkhaltiger Boden) bei Leutschach. Das Alter der Rebstöcke liegt zwischen 10 und 15 Jahren.

Jahrgang 2023

Das Weinjahr 2023 begann mit einem milden, aber schneereichen Winter. Boden und Wurzeln fanden Ruhe unter der Schneedecke und die Wasserreserven wurden gut aufgefüllt. Der kühle Frühling sorgte für eine verhältnismäßig späte Blüte und ging in einen Sommer über, der äußerst niederschlagsreich verlief. Temperaturspitzen und Wetterkapriolen wie Hagel und Hochwasser bedeuteten Herausforderungen, die exakte und gründliche Arbeit im Weingarten verlangte. Warme Tage, gefolgt von kalten Nächten, begünstigten die optimale Reifung der Trauben. Die Lese begann am 18. September und endete Mitte Oktober. Bei etwas reduzierter Erntemenge konnten Trauben von exzellenter Qualität in den Keller gebracht werden. Der Jahrgang 2023 wird vielversprechend und erfreut uns schon jetzt mit seiner schönen Balance.

Ausbau

Handlese. 5 Stunden Mazeration. Spontanvergärung im Stahltank. 6 bis 9 Monate auf der Feinhefe.

Kostnotiz

In der Nase leichte Fruchtnuancen und einen hauch Weißbrot. Am Gaumen klassische Noten vom Weißburgunder. Leicht nussig und Anklänge von weißem Pfirsich, welche von einem animierenden Säurespiel untermalt werden. Ein animierender und kullinarischer Wein.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C
Dieser Wein passt ideal zu hellem und gekochten Fleisch und Gemüse.

Falstaff 91

Hannes SABATHI

WEINGUT HANNES SABATHI GMBH
Sernau 48, 8462 Gamlitz — t +43 3453 2900
office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at