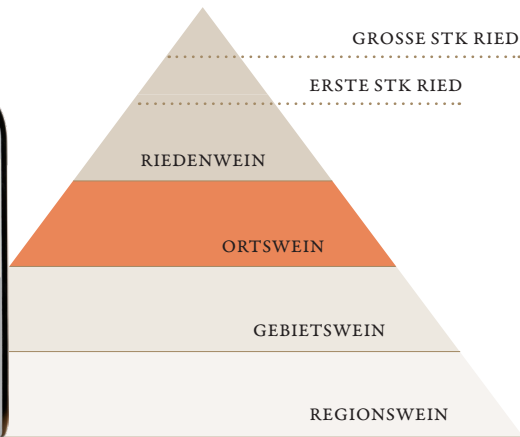


# 2022 Grauburgunder Gamlitz Südsteiermark DAC

Alkohol 13,5 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 Trauben für den Sauvignon Blanc Gamlitz stammen aus der Lage Kranachberg. Hier findet die Traube auf schottrig-sandigem Boden die besten Voraussetzungen vor. Die Rebstöcke sind zwischen 9 und 15 Jahre alt.

## Jahrgang 2022

Die Milde und Trockenheit des Winters reichte bis in den März. Der Austrieb der Reben setzte daher auch vergleichsweise spät mit Ende April ein. Gefolgt von einer frühen Blüte, welche durch tägliche Niederschläge begleitet wurde. Der heiße und trockene Sommer begünstigte die frühere Traubenreife, die durch die dezente Regenfälle Ende August ideal ergänzt wurde. Dadurch konnte die Lese etwas eher als im Vorjahr starten und wurde, unterbrochen von einer kurzen Regenphase, Anfang Oktober abgeschlossen. Eine etwas reduzierte Erntemenge brachte Trauben von exzellenter Qualität in den Keller. Der Jahrgang 2022 wird vielversprechend und erfreut uns schon jetzt mit seiner schönen Balance.

## Ausbau

Handlese. Ganztraubenpressung. Spontanvergoren im gebrauchten großen Holzfass. 12 Monate auf der Feinhefe.

## Kostnotiz

Eng verwobenes Aromageflecht, getrocknete Apfelspalten, Walnüsse, Orangencreme. Sehr verspielt am Gaumen, Wechselspiel aus zart cremiger Substanz und fordernder Frische. Rauchig unterlegt, saftige Substanz mit feiner, lebendiger Säure. Langer Nachgeschmack.

## Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 11 – 13 °C

Eignet sich sehr gut als Begleiter zu Risotto, Pasta und mediteraner Küche.

HANNES SABATHI

WEINGUT HANNES SABATHI GMBH  
Sernau 48, 8462 Gamlitz — t +43 3453 2900

office@hannessabathi.at  
www.hannessabathi.at

