# 2021
# Sauvignon Blanc Gamlitz
## Südsteiermark DAC

**Alkohol** 13,5 vol. %
**Säure** 5,4 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 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. 10 Stunden Mazeration. Spontanvergärung im gebrauchten Holzfass.
8 Monate auf der Feinhefe.

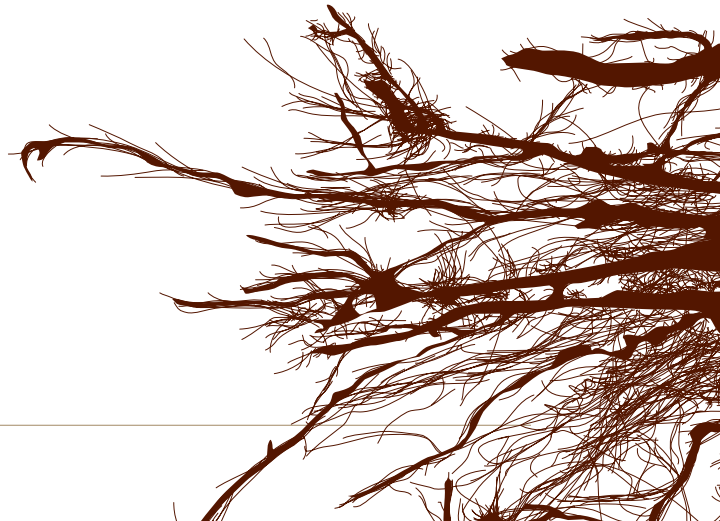
## Kostnotiz

Ein sehr ausdrucksstarker und fruchtbetonter Wein, allen voran Aromen von reifer Williamsbirne und roten Ribisel. Dazu animierende Zitrusfrüchte. Würzig und klar am Gaumen, voll kühler Präzision, druckvoll und sehr kompakt. Das feine Säurenspiel und die elegante salzige Mineralität sind typisch für Gamlitz.

## Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 11 – 13°C
Dieser Wein passt hervorragend zu Risotto sowie zu kräftigen Fisch- und Gemüsegerichten.

FP 93

Hannes SABATHI

WEINGUT HANNES SABATHI
Kranachberg 51, 8462 Gamlitz — T +43 3453 2900, F -29
office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at