

# 2022 Mein Satz Steiermark

**Alkohol** 11,5 vol. %

**Säure** 5,7 g/l

**Restzucker** 3,9 g/l



## Steiermark

Die Trauben für diesen Wein stammen aus allen bewirtschafteten Weinbergslagen der Gemeinden Gamlitz, Leutschach und Eichberg. Das Alter der Rebstöcke liegt zwischen 10 und 25 Jahren. Der Wein beinhaltet Sauvignon Blanc, Scheurebe, Weißburgunder und Welschriesling zu gleichen Teilen.

## 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. 5 Stunden Mazeration. Gärung im Stahltank. 6 bis 9 Monate auf der Feinhefe.

## Kostnotiz

Ein Wein von lebendigem und verspieltem Charakter, mit Noten von saftigen Äpfeln, Marillen und ihren Blüten. Am Gaumen besonders leichtfüßig und sehr trinkanimierend, im Nachgeschmack Klänge von Stachelbeeren.

## Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Dieser Wein eignet sich hervorragend als Aperitif sowie als Begleiter zu kalten Vorspeisen mit Frischkäse und Gemüse.