2020
Reserve
Sauvignon Blanc

Alkohol 13,5 vol. %
Säure 6,5 g/l
Restzucker 1,4 g/l

Reserve

- Süd-süd-östliche Ausrichtung der Weingärten
- 490 Meter Seehöhe
- Hangneigung bis zu 60 %

Nur in den besten Jahren gibt es eine Reserve aus unseren besten Lagen. Dazu werden Trauben der ältesten Sauvignon Blanc Rebstöcke – zwischen 32 und 34 Jahren vinifiziert. Die Trauben sind kleinbeerig. Säure, Gerbstoffe und Aromen sind besonders konzentriert.

Boden

Die verschiedenen Böden der Lagen bestehen zum größten Teil aus Opok und sandigen Schotter. Dieser Mix verleiht dem Wein frische und salzige Mineralik aber auch tiefe und aromatik.

Jahrgang 2020

Nach einem milden Winter mit wenig Schnee und Regen starteten wir mit warmen Temperaturen ins neue Jahr. Die Blüte fand, wie gewohnt, Mitte Juni statt. Trockenperioden sowie starke Gewitter blieben im Sommer aus und so starteten wir, unter perfekten Bedingungen, die Lese Mitte September. Auch das Klima im Herbst war sehr vorteilhaft. Große Regengüsse blieben aus und die Temperaturen waren ideal. Tagsüber um die 20 Grad, nachts kühl und frisch. Diese optimalen Bedingungen sorgten für eine perfekte physiologische Reife der Trauben. Der Jahrgang 2020 wird, aufgrund dieser Konditionen, ein sehr großer werden. Die Weine erfreuen uns jetzt schon mit ihrer schönen Balance – angefangen bei den Gebietsweinen, über die Ortsweine, bis zu den.

Ausbau

Handlese. 20 Stunden Mazeration. Spontanvergärung im gebrauchten Holzfass. Der Ausbau erfolgte für über 30 Monate in 500-Liter-Fässern.

Kostnotiz

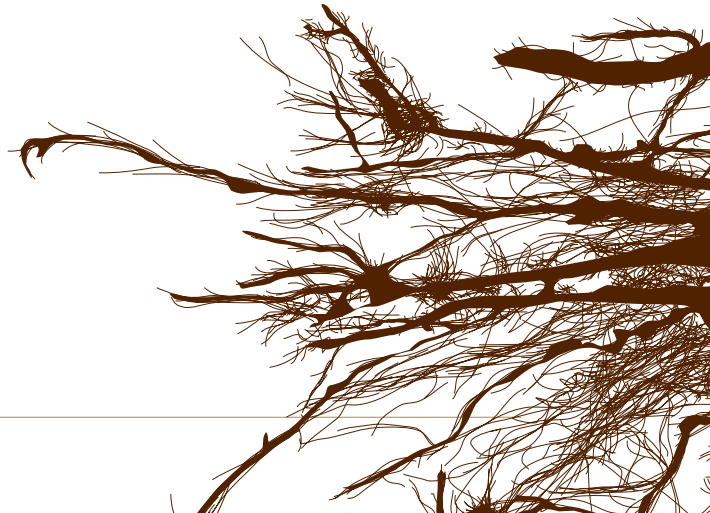
Der Wein ist puristisch, elegant und tiefgründig.
Er zeigt das volle Potenziel unserer Böden! Eine finessenreiche Nase, ein breites Aromageflecht und filigrane Kraft. Der Wein braucht viel Luft, danach zeigen sich Aromen von reifer Ananas, Zitronenzesten und kühle Sternfrucht. Trotz reifer Aromen wirkt der Wein am Gaumen sehr verspielt und pointiert und zeigt auch Noten von frischem Steinobst und Wiesenkräuter. Mineralisches, sehr langes Finish.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C
Dekantieren von Vorteil
Dieser Wein passt ausgezeichnet zu kräftigen, würzigen Fischgerichten sowie zu asiatischer Küche mit leichter Schärfe.

FP 96

Hannes SABATHI

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

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at