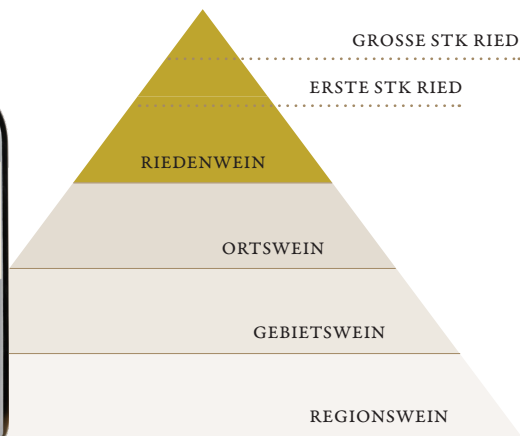


2021 Ried Dirnbeck Sauvignon Blanc

Alkohol 13,5 vol. %

Säure 6,4 g/l

Restzucker 1,1 g/l



Ried Dirnbeck

- Westlage
- 400/450 Meter Seehöhe

Eine Sublage der Ried Kranachberg im nördlichen Teil von Gamlitz. Eine kühle Lage gegenüber der Koralm, welche mit ihren Winden das Klima auf dieser Ried mit beeinflusst. Das Alter der Rebstöcke liegt bei etwa 10 Jahren.

Boden

Der Boden in der Ried Dirnbeck ist geprägt von Sandstein, Konglomerat und Quarzsand. Diese Mischung verleiht dem Wein eine kühle Mineralik.

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 Stahlfass. 12 Monate auf der Feinhefe.

Kostnotiz

Hier spiegelt sich der Boden und die Ausrichtung der Ried Dirnbeck wieder. Kühle Würze und feine Mineralik machen den Wein sehr interessant und verspielt. Anklänge von Orangenesten und Kumquat lassen sich erkennen. Am Gaumen straff!

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14°C
Dieser Wein passt ausgezeichnet zu leichter Teigware mit frischen Spargel und Spinat.

Falstaff 93

Hannes SABATHI

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

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

