

2021

Ried Jägerberg

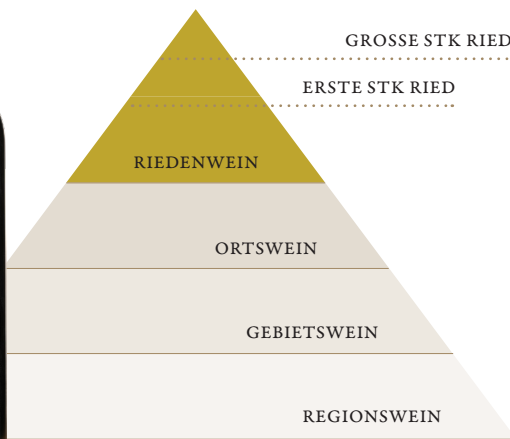
Grauburgunder

Erste STK Ried

Alkohol 13,5 vol. %

Säure 6,8 g/l

Restzucker 1,6 g/l



Ried Jägerberg

- Südlage
- 320 Meter Seehöhe

Die Südlage Jägerberg ist dank ihrer Bodenformation ein idealer Standort für Burgundersorten – neben Grauburgunder wachsen hier auch Chardonnay und Weißburgunder. 19 Jahre sind die Rebstöcke alt, deren Trauben für diesen Lagenwein verwendet werden.

Boden

Der kalkhaltige Boden der Ried besitzt eine sandig-lehmige Formation und drückt sich in den Weinen mit fester, mineralischer Struktur aus.

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. Ganztraubenpressung. Spontanvergärung im gebrauchten Holzfass. 16 Monate auf der Feinhefe.

Kostnotiz

Im Glas präsentiert sich der Grauburgunder Jägerberg in einem mittleren Gelbgrün. Mandeln, Marille und Grafit in der Nase. Am Gaumen eine leichte Fruchtsüße mit einem gut integrierten Säurebogen. Der Wein bietet einen gehaltvollen Körper, straff, mit guter Länge und einem sicheren Entwicklungspotenzial.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14°C

Dekantieren von Vorteil

Aufgrund seiner Dichte und Würze passt dieser Wein ausgezeichnet zu Lamm- und Wildgerichten mit kräftigen Soßen.

Falstaff 93

Hannes SABATHI

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

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

