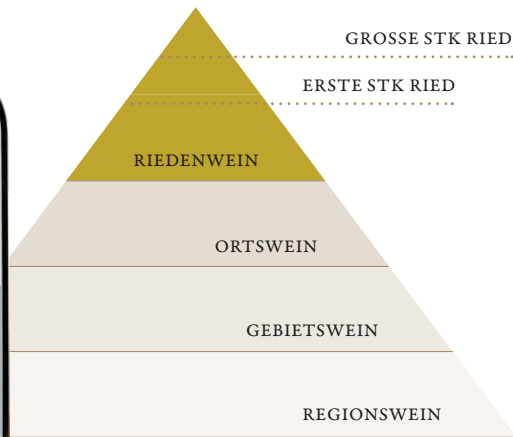


2020 Ried Kranachberg Sauvignon Blanc Große STK Ried

Alkohol 13,5 vol. %

Säure 6,8 g/l

Restzucker 1,6 g/l



Ried Kranachberg

- Kessellage mit süd-süd-östlicher Ausrichtung
- 490 Meter Seehöhe
- Hangneigung bis zu 60 %

Die Ried Kranachberg in Gamlitz gilt als eine der prestigeträchtigsten Weinbergslagen von Hannes Sabathi und zählt zu den Großen STK Rieden. Für den Lagenwein werden ausschließlich Trauben von Sauvignon Blanc Rebstöcke eines Alters zwischen 16 und 25 Jahren herangezogen.

Boden

Der Boden der Ried Kranachberg besteht aus durchlässigem, sandigem Schotter und drückt sich im Wein mit frischer, salziger Mineralik aus.

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. 10 bis 15 Stunden Mazeration. Spontanvergärung im gebrauchten, großen Holzfass. 18 Monate auf der Feinhefe.

Kostnotiz

Dieser Sauvignon Blanc ist stets von der salzigen Eleganz und nervigen Struktur der Lage geprägt. Schon in der Nase ist er sehr mineralisch, schlank und kompakt mit Aromen von reifen, exotischen Früchten. Er hat intensive Stachelbeernuancen, einen Hauch von Mandarinen, feinen Blütenaromen und eine schöne Kräuterwürze.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12 °C

Dekantieren von Vorteil

Dieser Wein passt ausgezeichnet zu asiatisch gewürzten Speisen, Sushi, geschmorten Innereien, aber auch zu aromatischer Gemüseküche.

FP 95

