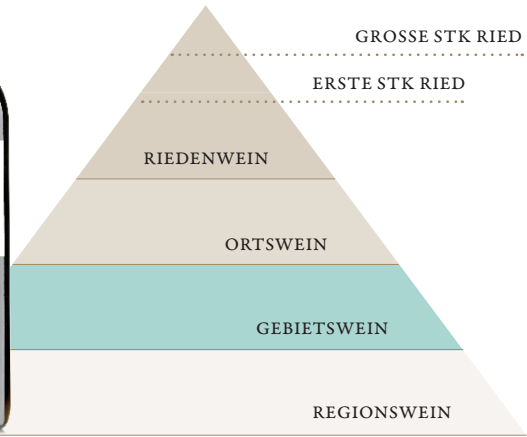


# 2021 Weißburgunder Südsteiermark DAC

Alkohol 12,5 vol. %

Säure 6,5 g/l

Restzucker 1,6 g/l



## Südsteiermark

Die Gebietsweine, die unter der Regie von Hannes Sabathi entstehen, sind erfrischend, fruchtig und lebendig. Weine, charakteristisch für die Südsteiermark und ihre regionalen Rebsorten. Die Weißburgunder Trauben stammen aus den Weinbergslagen Kranachberg (schottrig, sandiger Boden), Jägerberg (sandig, lehmiger, kalkhaltiger Boden) bei Gamlitz & Loren (lehmiger, kalkhaltiger Boden) bei Leutschach. Das Alter der Rebstöcke liegt zwischen 10 und 15 Jahren.

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

## Kostnotiz

In der Nase leichte Fruchtnuancen und grüne Kräuter. Am Gaumen klassische Noten vom Weißburgunder. Leicht nussig, ein hauch Butter und anklänge von weißem weingarten Pfirsich, werden von einem animierenden Säurespiel untermalt. Der schmeichelnde Körper endet in einem weichen Abgang.

## Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Dieser Wein passt ideal zu hellem und gekochten Fleisch und Gemüse.

## FP 91

Hannes SABATHI

WEINGUT HANNES SABATHI  
Kranachberg 51, 8462 Gamlitz – T +43 3453 2900, F -29

office@hannessabathi.at  
www.hannessabathi.at

