

# 2022 FALTER EGO

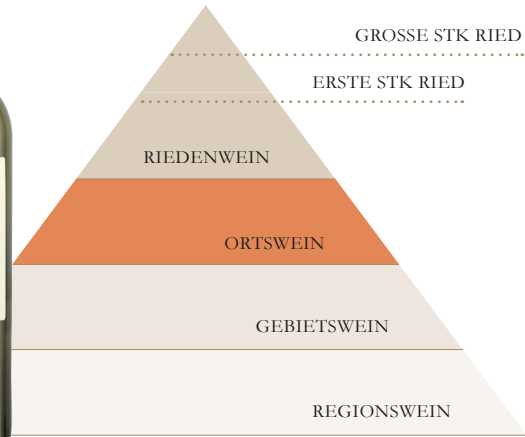
Sauvignon Blanc

Graz • Weststeiermark

Alkohol 12 vol. %

Säure 5,5 g/l

Restzucker 1,1 g/l



HANNES SABATHI

## Grazer Kehlberg

- Steillage mit südlicher Ausrichtung
- 420 bis 520 Meter Seehöhe

Hannes Sabathi hat den Grazer Kehlberg, der urkundlich dokumentiert seit dem 12. Jahrhundert ein Weinberg war, in den letzten Jahrzehnten aber verwilderte, revitalisiert und wieder mit Reben bepflanzt. Der lehmige Tonboden, der auf Grazer Kalk und Dolomite aufbaut, verleiht den Weinen eine unverwechselbare kühle Würze. Die prägnante Säure rührt vom hohen Kalkanteil im Boden, wärmende Aufwinde von der Stadt verleihen den Trauben eine samtige Note. Die Natur dankt der Revitalisierung des Kehlbergs mit dem Wiederauftreten der Osterluzei-Pflanze und dem dazu gehörenden Falter. Ihm zu Ehren hat Hannes Sabathi den Grazer Stadtwein FALTER EGO getauft.

## Jahrgang 2022

Die Milde und Trockenheit des Winters reichte bis in den März. Der Austrieb der Reben setzte daher auch vergleichsweise spät mit Ende April ein. Gefolgt von einer frühen Blüte, welche durch tägliche Niederschläge begleitet wurde. Der heiße und trockene Sommer begünstigte die frühere Traubenreife, die durch dezente Regenfälle Ende August ideal ergänzt wurde. Dadurch konnten wir die Lese etwas eher als im Vorjahr starten. Eine etwas reduzierte Erntemenge brachte Trauben von exzellenter Qualität in den Keller. Der Jahrgang 2022 wird vielversprechend und erfreut uns schon jetzt mit seiner schönen Balance.

## Ausbau

Handlese. 10 Stunden Mazeration.  
Spontanvergärung im Stahltank.  
8 Monate auf der Feinhefe.

## Kostnotiz

Der Sauvignon Blanc aus den Weingärten am Grazer Kehlberg erinnert an helle Beeren und Nektarinen. In der Nase leichte vegetable Anklänge. Weißer Pfirsich und kühle Mineralik, unterstrichen von feiner Säure machen diesen Wein besonders angenehm zu trinken.

## Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 11 – 13 °C  
Perfekt zu Antipasti, Lardo oder mediterranen Pasta Gerichten.

GRAZER WEIN HANNES SABATHI GmbH  
Janzgasse 4, 8020 Graz, +43 664 21 432 43 1

wein@falterego.at  
www.falterego.at

