2020
Ried Loren
Sauvignon Blanc

Alkohol 13,5 vol. %
Säure 7,5 g/l
Restzucker 2,3 g/l

Ried Loren

- Südlage
- 550 Meter Seehöhe

Die Monopol-Ried Loren liegt am berühmten Pössnitzberg in Leutschach, direkt an der Grenze zu Slowenien. Die rund 10 Jahre alten Reben wurzeln bereits tief in den dichten Boden.

Boden

Der schwere Opokboden - auch grauer Kalkmergel genannt, ein Gemisch aus Kalk und Lehm – entstand aus abgelagerten Meeressedimenten. Er verleiht dem Wein Tiefe, kraftvolle Substanz am Gaumen und eine prägnante Säure.

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 Riedenweinen.

Ausbau

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

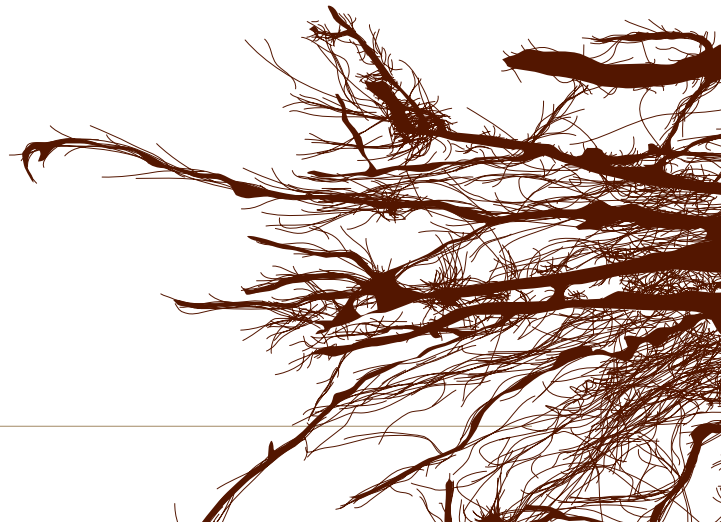
Kostnotiz

Eine feine Kräuterwürze, ein Hauch von weissen Blüten und reifen Johannisbeeren zeichnen diesen Sauvignon Blanc von der Ried Loren aus. Zart nach Kapern duftet das facettenreiche Bukett. Im Abgang ist er kraftvoll mit reifer Tropenfrucht und einer integrierten Säurestruktur. Der Nachhall ist mineralisch mit einem salzigen Rückgeschmack.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14°C
Dekantieren von Vorteil
Dieser Wein passt ausgezeichnet zu kräftigen, würzigen Fischgerichten sowie zu asiatischer Küche mit leichter Schärfe.

FP 94

Hannes SABATHI

WEINGUT HANNES SABATHI
Kranachberg 51, 8462 Gamlitz — T +43 3453 2900, F -29
office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at