

2022

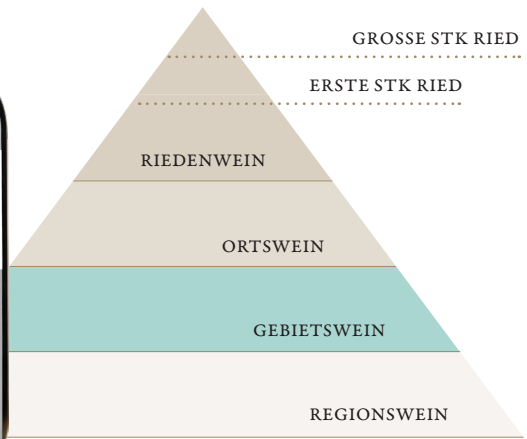
Sauvignon Blanc

Südsteiermark DAC

Alkohol 12,5 vol. %

Säure 6,1 g/l

Restzucker 1,1 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 Sauvignon Blanc Trauben stammen aus den bewirtschafteten Weinbergslagen Kranachberg (schottrig, sandiger Boden) bei Gamlitz und Loren (lehmig, kalkhaltiger Boden) bei Leutschach. Das Alter der Rebstöcke liegt zwischen 3 und 15 Jahren.

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 die dezente Regenfälle Ende August ideal ergänzt wurde. Dadurch konnte die Lese etwas eher als im Vorjahr starten und wurde, unterbrochen von einer kurzen Regenphase, Anfang Oktober abgeschlossen. 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. 5 bis 10 Stunden Mazeration.

Spontanvergärung im Stahltank.

6 bis 9 Monate auf der Feinhefe.

Kostnotiz

Die für den Sauvignon Blanc aus der Steiermark typischen Paprika- und Holunder-Aromen, sind in diesem Wein unverkennbar. Am Gaumen zeigt er sich vital, saftig und kompakt mit angenehmer Länge und leichter Würze.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Ein klassischer Vertreter der Steiermark welcher perfekt sowohl zur Jause, als auch zu kräuterbetonten Vorspeisen passt.

Falstaff 91

HANNES SABATHI

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

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

