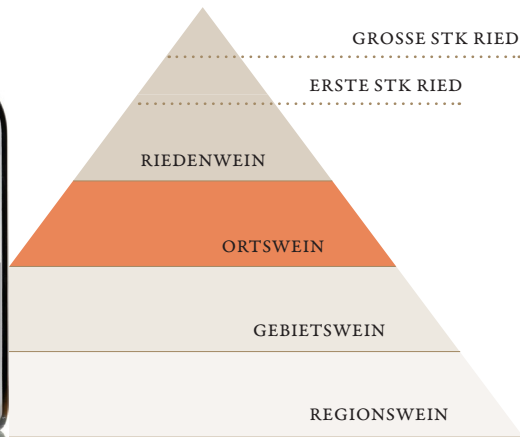


# 2021 Sauvignon Blanc Leutschach Südsteiermark DAC

Alkohol 13,5 vol. %

Säure 4,8 g/l

Restzucker 2 g/l



## Leutschach

Alle Ortsweine von Hannes Sabathi besitzen eine ganz spezielle regionale Charakteristik. In sich ruhend und mit Tiefgang zeigen sie die regionale Typizität und das volle Potential des jeweiligen Ortes. Die Sauvignon Trauben, die für den Sauvignon Blanc Leutschach verwendet werden, stammen von der extrem steilen Lage des Pössnitzberges mit seinen schweren, kalkhaltigen Opokböden. Die Rebstöcke sind 9 Jahre alt.

## 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. 10 Stunden Mazeration. Spontanvergärung im gebrauchten Holzfass.  
8 Monate auf der Feinhefe.

## Kostnotiz

In der Nase zeigt sich die Mineralik vom Boden. Grafit und Zitrus prägen den Wein. Dunkle Beeren wie Cassis oder Hollunderbeeren und eine feine salzige Würze animieren zum Trinken. Die schweren Böden verleihen dem Wein ruhige Substanz am Gaumen, ein prägnantes Säurespiel und mineralische Frische. Glockenklar, herrlich strukturiert und druckvoll mit einer wunderbaren Länge.

## Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 11 – 13°C

Dieser Wein passt hervorragend zu Risotto sowie zu kräftigen Fisch- und Gemüsegerichten.

## Falstaff 93

HANNES SABATHI

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

office@hannessabathi.at  
www.hannessabathi.at

