

# 2021 Ried Graf Woracziczky Chardonnay

Alkohol 13,5 vol. %

Säure 6,0 g/l

Restzucker 1,1 g/l

## Ried Graf Woracziczky

- Südliche Ausrichtung
- 450 Meter Seehöhe
- Hangneigung bis zu 60 %

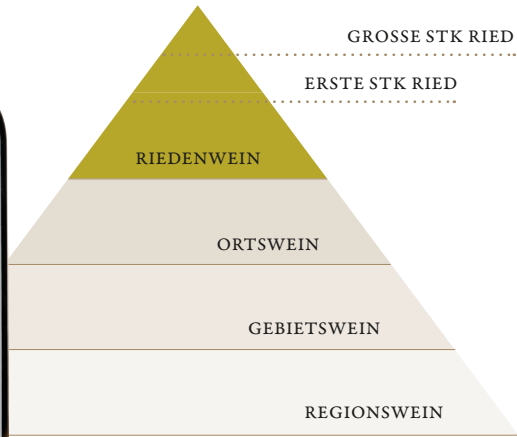
Die Ried Graf Woracziczky in Leutschach gilt als die historische Weinbergslage von Hannes Sabathi.

## Boden

Der schwere Opokboden - auch blauer 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 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. Ganztraubenpressung.  
Spontanvergärung im gebrauchten 500 lt. Holzfass.  
18 Monate auf der Feinhefe

## Kostnotiz

Ein eleganter Chardonnay mit einer schönen Aromatik. In der Nase nussig mit Anklängen von weißem Brioche und dunkler Würze. Am Gaumen ist er saftig, druckvoll und dicht.

## Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12 °C  
Dekantieren von Vorteil  
Begleiter von hellem Fleisch, sowie von würzigen Gemüsegerichten und Pasta.

HANNES SABATHI

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

office@hannessabathi.at  
www.hannessabathi.at

