

2021 St. Laurent Steiermark

Alkohol 11 vol. %
Säure 6,1 g/l
Restzucker 1,1 g/l



Steiermark

Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Ried Czamillonberg in Leutschach, wo die Reben bereits seit Jahrzehnten in dem charakteristischen Opokboden der Region verwurzelt sind. Opok - auch grauer Kalkmergel genannt, ist 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.
24 Monate im 500 lt. Holzfass ausgebaut.

Kostnotiz

Der Wein zeigt sich in einem dunklen kirschrot im Glas. In der Nase entfaltet er Aromen von saftiger Sauerkirsche begleitet von zarten Schokoladennoten und einem Hauch Brombeere. Am Gaumen zeigt er sich würzig mit einer gut strukturierten Säure, welche dem Wein eine elegante Frische verleiht. Aromen von getrockneten Kräutern geben dem Wein zusätzlich Komplexität und einen ausdrucksstarken Nachhall.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 12-15°C
Dieser Wein eignet sich hervorragend als Begleiter zu gebratenem Rind oder Käse.

Hannes SABATHI

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

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

