

2013 Sauvignon Blanc Gamlitz

Gamlitz . Südsteiermark

Jahrgang 2013

Das Weinjahr 2013 begann mit einem kalten, schneereichen und vor allem langen Winter. Als Folge der anhaltenden, dicken Schneedecke trieben die Weinreben ein wenig verspätet aus.

Während der Blüte waren die Bedingungen optimal, und auch danach sorgte das ausgeglichene Wetter für optimales Wachstum von Rebe und Traube.

Der Sommer war anfänglich geprägt von einer mehrwöchigen Hitzeperiode auf welche der für den Boden dringend notwendige Regen folgte.

Die Traubenreife verzögerte sich dadurch nur ein wenig, und so konnte Mitte September mit der Lese begonnen werden.

Ein Herbst wie im Bilderbuch, mit warmen Tagen und kühlen Nächten, bescherte uns letztendlich einen perfekten Jahrgang.

Das Resultat sind elegante Weine mit ausgeprägter Sortentypizität, Straffheit und harmonischer Säurestruktur, welche hervorragendes Lager- und Reifepotential mit sich bringen.

Ausbau

Spontanvergärung und Ausbau erfolgten zur Hälfte im gebrauchten großen Holzfass (1.500 l) und zur anderen Hälfte imahltank. Danach reifte der Wein 7 Monate lang im Stahltank.

Kostnotizen

Die Sauvignon Blanc Traube findet hier in Gamlitz perfekte Bedingungen vor. Der Wein duftet nach reifen Johannisbeeren, am Gaumen kommen Aromen von gelben Früchten sowie Noten von Dill und Fenchel durch. Engmaschiger Körper, eleganter, langer Abgang.

Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: Ab sofort bis 7 Jahre nach Flaschenfüllung

Optimale Trinktemperatur: 11 bis 13 °C

Zu kräftige Fischgerichte, Risotto und Gemüsegerichten.

Analyse

Alkohol: 13,0 vol. %

Säure: 6,4 g/l

Restzucker: 2,0 g/l



HANNES SABATHI

WEINGUT HANNES SABATHI
Kranachberg 51, 8462 Gamlitz – T +43 3453 2900, F -29

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

