

2012 Sauvignon Blanc Gamlitz

Gamlitz . Südsteiermark

Jahrgang 2012

Wechselhaftes Wetter kennzeichnet das Weinjahr 2012 in der Südsteiermark. Der milde Winter und die warmen Frühlingstage bescherten einen frühen Austrieb. Während der Blüte regnete es ausgiebig. Die dadurch entstandene Verrieselung führte schließlich zu einem Ernteausfall von rund 30 Prozent. Während der weiteren Vegetationsphase sorgten ausreichende Niederschläge und warme Temperaturen für ein gesundes Wachstum. Die zweiwöchige Hitzewelle im August ließ die Trauben rasch reif werden. Bereits in der ersten Septemberwoche wurde gelesen. Vier Wochen später war die Ernte abgeschlossen. Das Resultat sind saftige, elegante, fast filigran anmutende Weine, mit schöner Säurestruktur und den typischen südsteirischen Fruchtaromen.

Ausbau

Spontanvergärung und Ausbau erfolgten zur Hälfte im gebrauchten großen Holzfass (1.500 l) und zur anderen Hälfte im Stahltank. 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 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

