

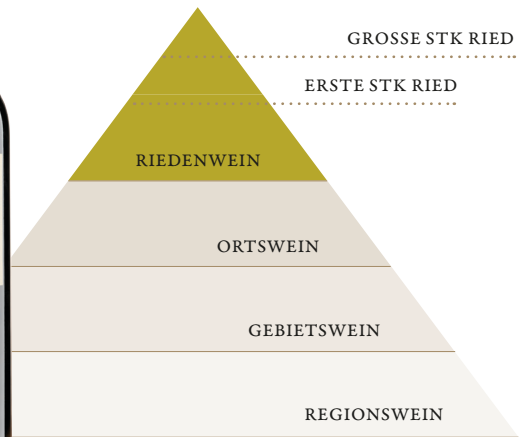
2021 Ried Kranachberg Kreuz

Sauvignon Blanc Große STK Ried

Alkohol 13,5 vol. %

Säure 5,5 g/l

Restzucker 1,1 g/l



Ried Kranachberg Kreuz

- Kessellage mit süd-süd-östlicher Ausrichtung
- 490 Meter Seehöhe
- Hangneigung bis zu 60 %

Die Ried Kranachberg Kreuz in Gamlitz gilt als eine der prestigeträchtigsten Weinbergslagen von Hannes Sabathi und zählt zu den Großen STK Rieden. Für den Lagenwein werden ausschließlich Trauben von Sauvignon Blanc Rebstocke eines Alters zwischen 16 und 25 Jahren herangezogen.

Boden

Der Boden der Ried Kranachberg Kreuz besteht aus durchlässigem, sandigem Schotter und drückt sich im Wein mit frischer, salziger Mineralik aus.

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 bis 15 Stunden Mazeration.
Spontanvergärung im gebrauchten, großen Holzfass.
18 Monate auf der Feinhefe.

Kostnotiz

Dieser Sauvignon Blanc ist stets von der salzigen Eleganz und nervigen Struktur der Lage geprägt. Schon in der Nase ist er sehr mineralisch, schlank und kompakt mit Aromen von reifen, exotischen Früchten. Er hat intensive Stachelbeernuancen, einen Hauch von Mandarinen, feinen Blütenaromen und eine schöne Kräuterwürze.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12 °C

Dekantieren von Vorteil

Dieser Wein passt ausgezeichnet zu asiatisch gewürzten Speisen, Sushi, geschmorten Innereien, aber auch zu aromatischer Gemüseküche.

FP 95

