

2022 Sauvignon Blanc Trockenbeerenauslese

Alkohol 7 vol. %

Säure 11,4 g/l

Restzucker 263,5 g/l



Herkunft

Die Trauben für diesen Süßwein stammen aus unseren besten Weingärten der Gemeinden Gamlitz und Leutschach. Die verschiedenen Böden auf denen er wächst, verleihen ihm Tiefe, kraftvolle Substanz am Gaumen und eine saftige Frucht.

Jahrgang 2022

Die Milde und Trockenheit des Winters reichte bis in den März. Der Austrieb der Reben setzte daher auch vergleichsweise spät mit Ende April ein. Gefolgt von einer frühen Blüte, welche durch tägliche Niederschläge begleitet wurde. Der heiße und trockene Sommer begünstigte die frühere Traubenreife, die durch die dezente Regenfälle Ende August ideal ergänzt wurde. Dadurch konnte die Lese etwas eher als im Vorjahr starten und wurde, unterbrochen von einer kurzen Regenphase, Anfang Oktober abgeschlossen. Eine etwas reduzierte Erntemenge brachte Trauben von exzellenter Qualität in den Keller. Der Jahrgang 2022 wird vielversprechend und erfreut uns schon jetzt mit seiner schönen Balance.

Ausbau

Handlese.

Spontanvergärung im gebrauchten Holzfass.

Kostnotiz

In der Nase ein intensives Bouquet von exotischen Früchten, begleitet von subtilen Nuancen von frischen Kräutern. Am Gaumen präsentiert sich dieser Wein vollmundig und konzentriert mit einer herrlichen Süße, die perfekt ausbalanciert ist durch eine lebendige Säurestruktur. Die Aromen von reifen tropischen Früchten werden hier noch verstärkt und harmonisieren wundervoll mit einem Hauch von mineralischer Frische.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12 °C

Ein schöner Begleiter für Desserts, Käse oder Entenleberterrinen.

HANNES SABATHI

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

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

