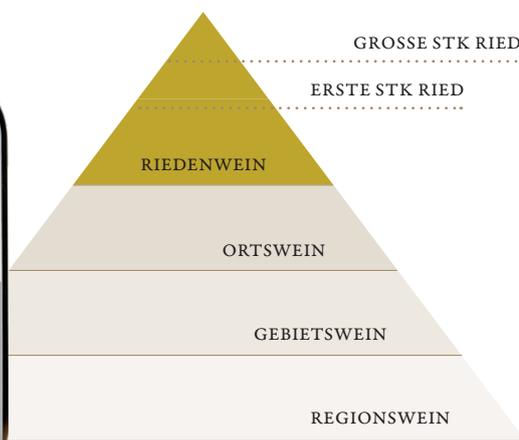


2019 Alte Reben Sauvignon Blanc

Alkohol 13,5 vol. %

Säure 5 g/l

Restzucker 1,1 g/l



Alte Reben

- Süd-süd-östliche Ausrichtung der Weingärten
- 490 Meter Seehöhe

Dieser Wein wird aus den Reben unserer ältesten Parzellen der Ried Kranachberg im nördlichen Teil von Gamlitz gewonnen. Das Alter der Rebstöcke liegt bei etwa 32 Jahren.

Boden

Es handelt sich hier um kalkhaltige und quarzreiche Schotterböden. Diese bringen die Feinheiten und die Eleganz des Weines zum Ausdruck.

Jahrgang 2019

Der Beginn des Jahres 2019 war überdurchschnittlich mild und sehr trocken, Kälteperioden wie im Jahr davor blieben aus. Auf ausreichenden Regen im Frühling folgte der kälteste Mai seit langem und verzögerte die Entwicklung der Reben ein wenig. Die Sommermonate waren überdurchschnittlich warm und geprägt von Hitzewellen, teils schweren Gewittern und sintflutartigen

Regenfällen. Die Weilese begann Mitte September und gestaltete sich durch milde Tage sehr angenehm. 2019 bietet uns somit durch gesunde Trauben sehr harmonische, ausgewogene und besonders fruchtige Weine.

Ausbau

Handlese. Ganztraubenpressung.
Spontanvergärung im großen Holzfass
18 Monate im großen Holz auf der groben Hefe.

Kostnotiz

Schon in der Nase präsentiert sich dieser Wein kraftvoll und aromatisch. Anklänge von Mandeln und Mandelblüten sind zu erkennen, ebenso wie reife Marillen. Am Gaumen straff mit einer sehr gut eingebundenen Säure, animierend und saftig.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14°C

Dekantieren von Vorteil

Ein sehr kulinarischer Wein welcher gut mit deftigen Fischgerichten aber auch mit z.B.: Brüstl süß-sauer gratiniert, serviert werden kann.

Falstaff 95

HANNES SABATHI

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

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

