

2021 Ried Supanek Hube Chardonnay

Alkohol 13,0 vol. %

Säure 6,4 g/l

Restzucker 1,1 g/l

Ried Supanek Hube

- Süd-/Südöstliche Ausrichtung
- 450 Meter Seehöhe
- Hangneigung bis zu 30 %

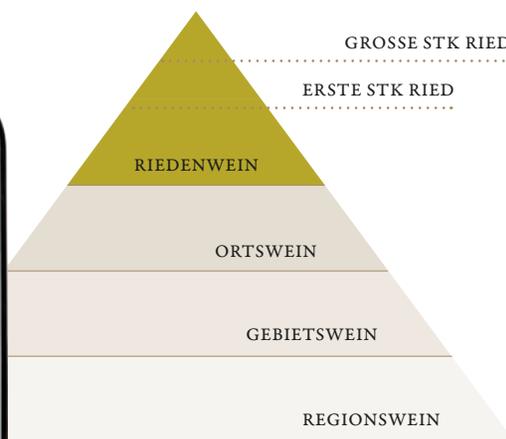
Die Ried Supanek Hube in Leutschach ist eine sehr facettenreiche Weinberglage von Hannes Sabathi mit höchstem Potenzial.

Boden

Der schwere Opokboden - auch blauer Kalkmergel genannt, ein Gemisch aus Kalk und Lehm – entstand aus abgelagerten Meeressedimenten. Er verleiht dem Wein Tiefe, kraftvolle Substanz am Gaumen und eine prägnante Säure.

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. Ganztraubenpressung.
Spontanvergärung im 1200 lt. Holzfass.
24 Monate auf der Feinhefe

Kostnotiz

Ein cremiger Wein, begeistert mit Aromen von zartem Butterscotch und frischer Quitte. Eine salzige Mineralität und kühle Zitrusnoten verleihen Frische, während rauchige und kräutrige Anklänge Komplexität bieten. Abgerundet durch eine feine Säurestruktur und Hefeanklänge. Mit getrockneter Birne im Nachhall überzeugt er durch eine hervorragende Länge.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12 °C
Dekantieren von Vorteil
Begleiter von hellem Fleisch, sowie von würzigen Gemüsegerichten und Pasta.

Hannes SABATHI

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

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

