

# 2009 Jägerberg Grauburgunder

Gamlitz . Südsteiermark

## Jahrgang 2009

Die Natur hat das Jahr 2009 zu einem Jahr der Herausforderungen gemacht. Ein langer Winter, viel Niederschlag und niedrige Temperaturen, verbunden mit empfindlichen Verrieselungsschäden, haben uns bis zur Ernte Geschick, Geduld und gute Nerven abverlangt. Doch der Qualität unserer Weine hat das keinen Abbruch getan. Ganz im Gegenteil. Durch die Verrieselung haben wir zwar rund 15 % an Trauben verloren, doch haben die Weine an Typizität und Charakterstärke gewonnen.

## Die Lage Jägerberg

Die Südlage Jägerberg liegt auf rund 350 Meter Meereshöhe und ist dank der sandig-lehmigen Struktur und des kalkhaltigen Bodens ein idealer Standort für Burgundersorten. Auf dieser Lage wachsen Grauburgunder, Morillon (Chardonnay) und Weißburgunder, die hier eine warme, florale Frucht und einen eng strukturierten, festen, mineralischen Gaumen entwickeln. Wir wollen die Typizität, Mineralik und Stilistik der Lage Jägerberg möglichst originalgetreu in die Flasche bringen.

## Ausbau

Spontanvergärung und Ausbau erfolgten im großen Holzfass (1.500 l). Der Ausbau dauerte rund 13 Monate – Zeit die der Wein braucht, um das Potenzial und die Charakteristik der Lage zum Ausdruck zu bringen.

## Kostnotiz

In der Nase Aromen von getrockneten Kräutern, am Gaumen kompakte Burgunder-Frucht. Die elegante Weichheit, Würze und Engmaschigkeit rührt vom Kalkmergel der Lage Jägerberg her.

## Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: ab 2011

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14 °C

In den ersten fünf Jahren ist dekantieren von Vorteil.

Dank seiner Würze und dichten Struktur, passt dieser Wein auch ausgezeichnet zu „Rotweingerichten“ wie Lamm und Wild mit kräftigen Soßen.

## Analyse

Alkohol: 13,5 vol%

Säure: 5,4 g/l

Restzucker: 1,6 g/l



HANNES SABATHI

WEINGUT HANNES SABATHI  
Kranachberg 51, 8462 Gamlitz – T +43 3433 2900, F +29

office@sabathi-weine.at  
sabathi-weine.at

