

2009 Kranachberg Sauvignon Blanc

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 Kranachberg

Die Kessellage Kranachberg mit Süd-Südwest Exposition, liegt auf rund 500 Meter Meereshöhe. Der Boden besteht aus durchlässigem, sandigen Schotter ohne Kalkanteilen, der frische und salzige Mineralik in die Weine bringt, wie kaum ein anderer. Weine von dieser Lage sind immer von einer sehr nervigen, eleganten Struktur geprägt. Unser Ziel ist es, die Typizität, Mineralik und Stilistik der Lage Kranachberg möglichst originalgetreu in die Flasche zu 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

Der Sauvignon Blanc findet am Kranachberg den perfekten Boden und präsentiert sich schon in der Nase sehr mineralisch, schlank und kompakt mit Aromen von reifen, exotischen Früchten. Am Gaumen überzeugt der Wein durch den typischen Kranachberg-Charakter: Salzig, schlank, engmaschig, elegant und mit schöner Länge.

Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: ab 2011

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14 °C

Dekantieren von Vorteil.

Dieser Wein passt ausgezeichnet zu kräftigen, würzigen Fischgerichten wie Steinbutt, Krustentieren sowie zu asiatischer Küche mit leichter Schärfe.

Analyse

Alkohol: 14 vol%

Säure: 6,0 g/l

Restzucker: 2,0 g/l



Hannes SABATHI

WEINGUT HANNES SABATHI
Kranachberg 51, 8462 Gamlitz – T +43 3453 2900, F -29

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