

# 2007 Reserve Sauvignon Blanc

Gamlitz . Südsteiermark

## Jahrgang 2007

Ein relativer kühler Vegetationsverlauf bis zur Ernte kennzeichnete den Jahrgang 2007. Der Austrieb fand früh statt, die Blütezeit war ungleichmäßig und hat vier statt der üblichen zwei Wochen gedauert. Der Herbst hingegen war sensationell. Dank der durchgehend warmen und trockenen Tage und kühlen Nächten, konnte bis Ende Oktober geerntet werden. Dieser Jahrgang zeichnet sich neben seiner hohen Reife durch seine gute Säurestruktur aus. Die Weine sind engmaschig, schlank, mineralisch und nervig.

## Reserve

Nur in den besten Jahren werden Trauben von ausgewählten Stöcken der Lage Kranachberg mit höchster Reife getrennt geerntet und in kleinen Holzfässern vinifiziert. Mehr als 18 Monate lang reift der Wein in den kleinen Holzfässern – Zeit, die der Wein braucht, um seine Charakteristik voll zu entfalten. Danach haben die Weine Ruhe und Tiefe, und sind mit einem Potential für Jahrzehnte ausgestattet.

Die Kessellage Kranachberg mit Süd-Südwest Exposition liegt auf rund 500 Meter Meereshöhe. Der Boden besteht aus durchlässigem, sandigen Schotter ohne Kalkanteile, und bringt frische und salzige Mineralik in die Weine, wie kaum ein anderer.

## Kostnotiz

Die Sauvignon Blanc Reserve ist ein Wein mit sehr tiefer, reifer Sauvignon-Frucht und feinen Aromen nach Thymian und getrockneten Früchten. Am Gaumen zeigt sich der Wein elegant, schlank, mineralisch mit der typischen Kranachberg-Salznote und einem sehr langen Abgang. Großes Lagerpotential.

## Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: ab 2011

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14 °C

Unbedingt dekantieren.

Dieser Wein passt ausgezeichnet zur asiatischen Küche und kräftigen Fleischgerichten.

## Analyse

Alkohol: 14,0 vol%

Säure: 6,0 g/l

Restzucker: 1,7 g/l



HANNES SABATHI

WEINGUT HANNES SABATHI  
Kranachberg 51, 8462 Gamlitz – T +43 3453 2000, F -29

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

