Erwin SABATHI

Leutschach Sauvignon Blanc 2022

Ortswein, Südsteiermark^{DAC}



Rebsorte:	**Sauvignon Blanc**
Jahrgang:	2022
Alkoholgehalt:	13,0%vol
Gesamtsäure:	5,3g/l
Restzucker:	1,3g/l
Vinifikation:	**von Hand gelesen, traditionell mit Naturhefen vergoren**
Ausbau:	12 Monate in großen, traditionellen Eichenholzfässern
Trinkreife:	5 Jahre und mehr
Verschlussart:	Drehverschluss
Zertifizierung:	**Biologisch**, Nachhaltig Austria
Klassifizierung:	**Ortswein** / Südsteiermark^{DAC}
Herkunft:	Leutschach a.d.W.
Anbaugebiet:	**Südsteiermark**
Weinbeschreibung:	Aromen von Waldbeeren, frischen Alpenkräuter und ein zarter Hauch von Hopfenblüten; am Gaumen Stachelbeeren verbunden mit kreidiger Mineralität geprägt vom Opok-Boden; im Finale markante Säure mit lebhafter Frische
Speisenempfehlung:	Ziegenfrischkäse mit Tomaten, Spargelsalat, mediterrane Gerichte, Pasta mit Meeresfrüchten, Süßwasserfische, helles Fleisch, Geflügel

ORTSWEIN

Kategorisierung: Unser „Leutschach Sauvignon Blanc" ist **Botschafter des Terroirs unserer Heimatgemeinde** Leutschach a.d.W. – geprägt ist dies durch den herkunftsorientierten Geschmack und dem damit verbundenen Namen.

Ortsweine weisen durch ihre Lage, Seehöhe und Bodenbeschaffenheit unterschiedliche Charakteristika auf, welche die Aromatik und Typizität dieser Weine prägen. **Unterschiedliche Orte bedeuten unterschiedliche klimatische und geologische Umstände, was zu unterschiedlichen Weinen führt,** d.h. der Wein gibt über den Ort Aufschluss und somit wird der Name unseres Weinbauortes, „Leutschach", am Etikett ausgewiesen. Ortsweine dürfen frühestens ab dem 1. Mai nach 6-monatigem Ausbau in den Verkauf gebracht werden, in unserem Fall verbleibt dieser Wein um einiges länger im Fass und wird erst nach 11-monatigem Ausbau, sowie unsere Weine der Ersten STK Ried, in den Verkauf gebracht.

Herkunft: Unser Leutschach Sauvignon Blanc stammt aus **unterschiedlichen Weinbergen/-gärten** innerhalb unserer Heimatgemeinde.

Klima: Das Klima in Leutschach mit mäßigen Niederschlägen ist **warm und großteils nebelfrei.** Es wird von den kühlen, abfallenden Winden der westlich gelegenen Koralpe beeinflusst. Dadurch ergeben sich **kühle Nächte** die zu großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht führen, was fruchtbetonte Weinsorten begünstigt.

Boden: Leutschach liegt aus erdgeschichtlicher Sicht im südweststeirischen Meeresteilbecken. Hier entstanden vor ca. 16 Millionen Jahren teilweise bis zu mehrere 1000 Meter mächtige, marine Ablagerungen. Diese feinen Meeressedimente werden in der Geologie als **„Leutschacher Schlier"** bezeichnet. Es handelt sich um tonig-feinsandige, meist graugrün gefärbte, **kalkhaltige Tonmergel** bis Tonschiefer mit Sandeinlagen. Diese kalkhaltigen Mergelböden werden als „Opok" bezeichnet.

Am Gaumen weiße Ribiseln verbunden mit kalkiger Mineralität geprägt vom Opok-Boden.

Alle Rechte sowie Änderungen, Fehler und Irrtum vorbehalten; Copyright © Erwin Sabathi GmbH