

## Sabathini® 2017

### STK Gebietswein aus der Südsteiermark



<b>Rebsorte:</b>	<b>Cuvée aus typisch steirischen Rebsorten</b>
<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>Alkoholgehalt:</b>	11,0%vol
<b>Gesamtsäure:</b>	6,3g/l
<b>Restzucker:</b>	1,2g/l
<b>Vinifikation:</b>	<b>von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren</b>
<b>Ausbau:</b>	Edelstahltank
<b>Trinkreife:</b>	2 Jahre und mehr
<b>Verschlussart:</b>	Drehverschluss
<b>Klassifizierung:</b>	<b>STK Gebietswein aus der Südsteiermark</b>
<b>Herkunft:</b>	Südsteiermark, (ausschließlich aus Leutschach a.d.W. und Gamlitz)
<b>Anbaugebiet:</b>	<b>Südsteiermark</b>
<b>Weinbeschreibung:</b>	ungemein aromatischer Geschmack nach weißen Birnen und Steinobst; saftig und beschwingt mit lebendiger Säure; sehr harmonisch, balanciert und erfrischend
<b>Speisenempfehlung:</b>	sommerliche Salate, Bruschetta, Caprese, leichte Vorspeisen, diverse Pastagerichte, vegetarische Gerichte, Naturrisotto, Fisch gebraten/gebacken, Schweinsbraten, allerlei Gebackenes



**Kategorisierung:** „Sabathini“ steht für einen **frischen, fruchtbetonten Wein**. Ein Cuvée aus typisch steirischen Rebsorten, dessen Reben in vielzähligen kleineren Weinbergen der Südsteiermark gedeihen. Dieser Wein darf frühestens ab dem 1. Dezember des Erntejahres in den Verkauf gebracht werden.

**Herkunft:** Südsteiermark, ausschließlich aus **Leutschach a.d.W. und Gamlitz**.

**Klima:** Ein feuchtwarm **mediterranes Klima** bestimmt den langen Vegetationsverlauf. Kühle Nächte sorgen für den einzigartigen Aromenreichtum.

**Boden:** Die Bodenbeschaffenheit setzt sich aus mächtigen Sedimentschichten, die sich über Jahrmillionen im meerbedeckten Becken abgesetzt haben, zusammen. In **erster Linie tritt hier Schlier** als bodenbildendes Material auf. Aber auch Sande, Konglomerate und Schotter sind verbreitete Grundlagen der Bodenbildung.

**Ungemein aromatischer Geschmack, balanciert und erfrischend.**