

Sabathini® 2017

STK Gebietswein aus der Südsteiermark



Rebsorte:	Cuvée aus typisch steirischen Rebsorten
Jahrgang:	2017
Alkoholgehalt:	11,0%vol
Gesamtsäure:	6,3g/l
Restzucker:	1,2g/l
Vinifikation:	von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren
Ausbau:	Edelstahltank
Trinkreife:	2 Jahre und mehr
Verschlussart:	Drehverschluss
Klassifizierung:	STK Gebietswein aus der Südsteiermark
Herkunft:	Südsteiermark, (ausschließlich aus Leutschach a.d.W. und Gamlitz)
Anbaugebiet:	Südsteiermark
Weinbeschreibung:	ungemein aromatischer Geschmack nach weißen Birnen und Steinobst; saftig und beschwingt mit lebendiger Säure; sehr harmonisch, balanciert und erfrischend
Speisenempfehlung:	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: Feuchtwarmes **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.