Erwin Sabathi GmbH
Pössnitz 48, A-8463 Leutschach a.d.W.
Tel +43 (0) 3454 265, weingut@sabathi.com
www.sabathi.com

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

STK
GEBIETSWEIN
AUS DER
SÜDSTEIERMARK

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.

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