

Sabathini® 2018

Gebietswein, Südsteiermark^{DAC}



Rebsorte:	Cuvée aus typisch steirischen Rebsorten
Jahrgang:	2018
Auszeichnungen:	90 FALSTAFF Punkte
Alkoholgehalt:	11,0%vol
Gesamtsäure:	5,8g/l
Restzucker:	1,1g/l
Vinifikation:	von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren
Ausbau:	Edelstahltank
Trinkreife:	2 Jahre und mehr
Verschlussart:	Drehverschluss
Klassifizierung:	Gebietswein / Südsteiermark^{DAC}
Herkunft:	Südsteiermark, (ausschließlich aus Leutschach a.d.W. und Gamlitz)
Anbaugebiet:	Südsteiermark
Weinbeschreibung:	großzügig verführerischer Duft nach Weingartenpfirsich; helles Mineral; am Gaumen finessenreich und leichtfüßig mit ausgewogener Säurefrische, animierender Trinkfluss
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. März des auf die Ernte folgenden Jahres in den Verkauf gebracht werden.

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

Klima: Ein feucht-warm **mediterranes Klima** bestimmt den langen Vegetationsverlauf. Kühl-Nächte sorgen für den einzigartigen Aromenreichtum.

Boden: Die Bodenbeschaffenheit setzt sich aus mächtigen Sedimentschichten, die sich über Jahrtausende 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.