Erwin SABATHI

Südsteiermark^{DAC} Sabathini® 2023

Gebietswein



Rebsorte:	**Cuvée aus typisch steirischen Rebsorten**
Jahrgang:	2023
Auszeichnungen:	**90 FALSTAFF Punkte**
Alkoholgehalt:	11,0%vol
Gesamtsäure:	5,9g/l
Restzucker:	0,3g/l
Vinifikation:	**von Hand gelesen, traditionell mit Naturhefen vergoren**
Ausbau:	Edelstahltank
Trinkreife:	3 Jahre und mehr
Verschlussart:	Drehverschluss
Zertifizierung:	**Biologisch**, Nachhaltig Austria
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:	leichte Vorspeisen, Bruschetta, Caprese, sommerliche Salate, diverse Pastagerichte, vegetarische Gerichte, Naturrisotto, Fisch gebraten/gebacken, Schweinsbraten, allerlei Gebackenes

GEBIETSWEIN

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 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.

Finessenreicher, aromatischer Geschmack – balanciert und erfrischend.

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