Erwin SABATHI WEINGUT

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

AT-BIO-302 Österreich-Landwirtschaft

ZERTIFIZIERT 4547594 NACHHALTIG AUSTRIA

Südsteiermark^{DAC} Weißburgunder 2020

Gebietswein

Rebsorte:	**Weißburgunder**
Jahrgang:	2020
Auszeichnungen:	**92 FALSTAFF Punkte**
Alkoholgehalt:	12,0%vol
Gesamtsäure:	6,4g/l
Restzucker:	1,1g/l
Vinifikation:	**von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan 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:	Aromen nach Walnuss und getrockneten Apfelspalten; am Gaumen kernig, saftige Mandelaromen mit wohldosierter Säure; hinreißender Trinkfluss
Speisenempfehlung:	warme Vorspeisen, Schwammerl (Eierschwammerlterrine), Spargel, Nudelgerichte, helles Fleisch (Geflügel, Schwein, Kalb), Wiener Schnitzel, Backhendl, Süßwasserfische (Zander), Meeresfrüchte, "Allrounder" bei Tisch

GEBIETSWEIN

Kategorisierung: Unser „Südsteiermark^{DAC} Weißburgunder“ steht für einen frischen, fruchtbetonten Wein mit **typisch steirischer Herkunft, 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.

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