

abathi

Sabathin



Südsteiermark^{DAC} Sabathini[®] 2021

Gebietswein



Cuvée aus typisch steirischen Rebsorten

Jahrgang:

2021

Auszeichnungen:

91 FALSTAFF Punkte

Alkoholgehalt:

12.0%vol

Gesamtsäure: Restzucker:

6,2a/l 0,3g/l

Vinifikation:

von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren

Ausbau:

Edelstahltank

Trinkreife: Verschlussart: 2 Jahre und mehr 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 Pasta-

gerichte, vegetarische Gerichte, Naturrisotto, Fisch gebraten/gebacken,

Schweinsbraten, allerlei Gebackenes



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

mediterranes Klima bestimmt den langen Vegetationsverlauf. Kühle Nächte sorgen für den **Klima:** Fin feuchtwarm 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.