Erwin SABATHI

Südsteiermark^{DAC} Sauvignon Blanc 2024

Gebietswein

Rebsorte:	**Sauvignon Blanc**
Jahrgang:	2024
Auszeichnungen:	**92 FALSTAFF Punkte**
Alkoholgehalt:	12,5%vol
Gesamtsäure:	5,2g/l
Restzucker:	1,1g/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:	Aromen von gelben und roten Paprika, gefolgt von Anklängen frischer Wiesenerdbeeren; delikate Saftigkeit und fühlbare Mineralik; im Finale ausbalancierte Würze und großartige Harmonie
Speisenempfehlung:	gegrillte Paprika, Tomaten-, Paprika- und Pastagerichte, Krautrouladen, Spargel, Schwein, Kalb und Rind, Lachs, Forelle, gebratener Zander

GEBIETSWEIN

Kategorisierung: Unser „Südsteiermark^{DAC} Sauvignon Blanc“ 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