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

Weißburgunder Steirische Klassik 2017

STK Gebietswein aus der Südsteiermark



Rebsorte:	**Weißburgunder**
Jahrgang:	2017
Auszeichnungen:	**90 FALSTAFF Punkte**
Alkoholgehalt:	12,0%vol
Gesamtsäure:	6,4g/l
Restzucker:	1,2g/l
Vinifikation:	**von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren**
Ausbau:	Edelstahltank
Trinkreife:	3 Jahre und mehr
Verschlussart:	Drehverschluss
Klassifizierung:	**STK Gebietswein aus der Südsteiermark, Steirische Klassik**
Herkunft:	Südsteiermark, (ausschließlich aus Leutschach a.d.W. und Gamlitz)
Anbaugebiet:	**Südsteiermark**
Weinbeschreibung:	fruchtige Aromen nach Birnen und getrockneten Apfelspalten; glockenklar mit guter Substanz; kernig, saftig und zugänglich; schöne Würzigkeit am Gaumen, ungeheuer trinkanimierend
Speisenempfehlung:	warme Vorspeisen, Schwammerl (Eierschwammerlterrine), Spargel, Nudelgerichte, helles Fleisch (Geflügel, Schwein, Kalb), Wiener Schnitzel, Backhendl, Süßwasserfische (Zander), Meeresfrüchte, Allrounder bei Tisch

STK GEBIETSWEIN AUS DER SÜDSTEIERMARK

Kategorisierung: Unser „Weißburgunder Steirische Klassik" 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