

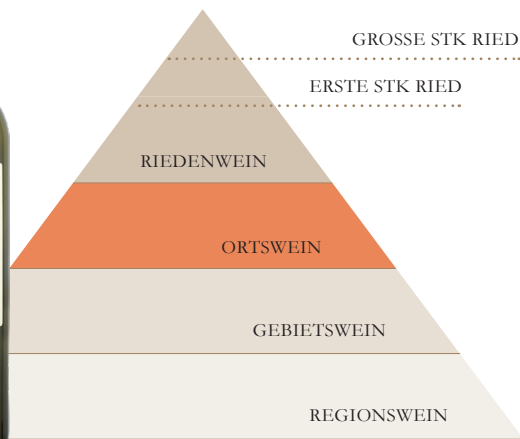
# 2020 FALTER EGO Gelber Muskateller

Graz • Weststeiermark

Alkohol 12 vol. %

Säure 6,7 g/l

Restzucker 1,4 g/l



## Grazer Kehlberg

- Steillage mit südlicher Ausrichtung
- 420 bis 520 Meter Seehöhe

Hannes Sabathi hat den Grazer Kehlberg, der urkundlich dokumentiert seit dem 12. Jahrhundert ein Weinberg war, in den letzten Jahrzehnten aber verwilderte, revitalisiert und wieder mit Reben bepflanzt. Der lehmige Tonboden, der auf Grazer Kalke und Dolomite aufbaut, verleiht den Weinen eine unverwechselbare kühle Würze. Die prägnante Säure rührt vom hohen Kalkanteil im Boden, wärmende Aufwinde von der Stadt verleihen den Trauben eine samtige Note. Die Natur dankt der Revitalisierung des Kehlbergs mit dem Wiederauftreten der Osterluzei-Pflanze und dem dazu gehörenden Falter. Ihm zu Ehren hat Hannes Sabathi den Grazer Stadtwein *FALTER EGO* getauft.

## Jahrgang 2020

Nach einem milden Winter mit wenig Schnee und Regen starteten wir mit warmen Temperaturen ins neue Jahr. Die Blüte fand, wie gewohnt, Mitte Juni statt. Trockenperioden sowie starke Gewitter blieben im Sommer aus und so starteten wir, unter perfekten Bedingungen, die Lese Mitte September. Auch das Klima im Herbst war sehr vorteilhaft. Große Regengüsse blieben aus und die Temperaturen waren ideal. Tagsüber um die 20 Grad, nachts kühl und frisch. Diese optimalen Bedingungen sorgten für eine perfekte physiologische Reife der Trauben. Der Jahrgang 2020 wird, aufgrund dieser Konditionen, ein sehr großer werden. Die Weine erfreuen uns jetzt schon mit ihrer schönen Balance – angefangen bei den Gebietsweinen, über die Ortsweine, bis zu den Riedenweinen.

## Ausbau

Handlese. 15 Stunden Mazeration.  
Spontanvergärung im Stahltank.  
8 Monate auf der Feinhefe.

## Kostnotiz

Feine florale Aromen zeichnen den Muskateller *FALTER EGO* aus. In der Nase zeigt sich ein klarer Duft nach grünen Apfelschalen und ein wenig Senfsaat. Am Gaumen würzig und finessenreich, kühle Mineralik und filigran mit Aromen von Holunder und Zitronenmelisse. Animierend im Nachgeschmack.

## Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 11 – 13°C  
Dieser Wein passt hervorragend zum typisch steirischen Backhendl, aber auch zu asiatischen Gerichten.

