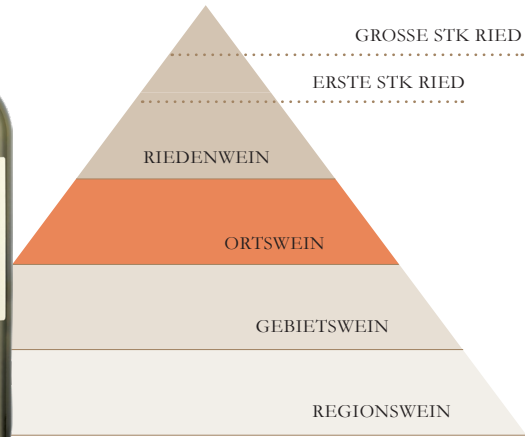


2020 FALTER EGO Sauvignon Blanc

Graz • Weststeiermark

Alkohol 12,5 vol. %
Säure 6,6 g/l
Restzucker 1,1 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. 10 Stunden Mazeration.
Spontanvergärung im Stahltank.
8 Monate auf der Feinhefe.

Kostnotiz

Der Sauvignon Blanc aus den Weingärten am Grazer Kehlberg erinnert an helle Beeren und Nektarinen. In der Nase leichte vegetable Anklänge. Weißer Pfirsich und kühle Mineralik, unterstrichen von feiner Säure machen diesen Wein besonders angenehm zu trinken.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 11 – 13 °C
Perfekt zu Antipasti, Lardo oder mediterranen Pasta Gerichten.

