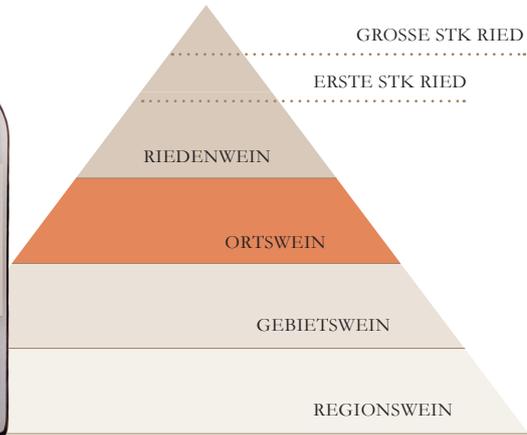


2018 FALTER EGO Sauvignon Blanc

Alkohol 13,5 vol. %

Säure 5,9 g/l

Restzucker 1,1 g/l



Hannes SABATHI

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 hohem 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 2018

Das Jahr 2018 wird als besonders herausfordernd und intensiv in Erinnerung bleiben. Das Frühjahr war sehr regenreich und feucht, trocken wurde es erst Mitte August, bevor dann Anfang September wieder starke Regenfälle das Wetter bestimmten. Mitte September dann glücklicherweise der willkommene Umschwung: Temperaturen von tagsüber fast 30 Grad und in der Nacht um die 10 Grad, sorgten für eine ausbalancierte, physiologische Reife der Trauben und eine feine Säurestruktur. Mit äußerst selektiver Weinlese wurde ein wunderbarer Jahrgang 2018 in den Keller gebracht. Saftige Aromatik und ein druckvoller Körper bestimmen die Weine aus diesem Jahr.

Ausbau

Handlese. 10 Stunden Mazeration.
Spontanvergärung im Stahltank.
8 Monate auf der Feinhefe.

Kostnotiz

Bereits in der Nase offenbart sich viel Aromatik, ein Duft von grünen Erbsen und weißen Birnen. Atmet der Wein erwachen Erinnerungen an weißfleischige Pfirsiche. Ein Wein mit festem Körper, begleitet von kühler Mineralik und vibrierender Säure.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 11 – 13 °C
Dieser Wein passt hervorragend zu Risotto,
Fisch- und Gemüsegerichten.

GRAZER WEIN HANNES SABATHI GmbH
Janzgasse 4, 8020 Graz, +43 664 21 432 43 1

wein@falterego.at
www.falterego.at

