

2021 FALTER EGO Ried Kehlberg Grauburgunder

Graz • Weststeiermark

Alkohol 13,5 vol. %

Säure 6,7 g/l

Restzucker 1,1 g/l

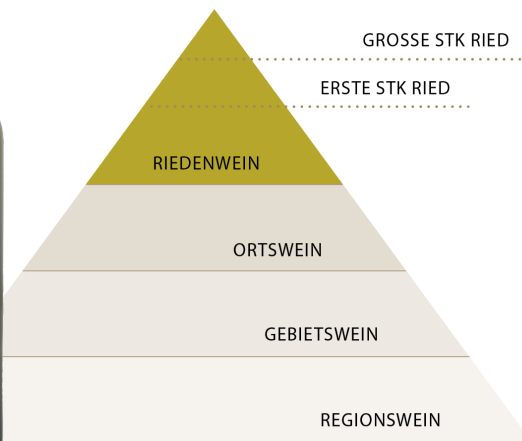
Grazer Kehlberg

- 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 2021

Das Jahr begann mit einem langen und niederschlagsreichen Winter. Die gute Bodenfeuchte versprach perfekte Bedingungen für den Austrieb, doch der Frühling ließ auf sich warten und verlief ziemlich wechselhaft. So starteten die Reben mit Verspätung in die neue Wachstumsphase und blühten erst Ende April. Sehr hohe Temperaturen während der Blüte führten zu Verrieselungen. Anhaltend kühle Temperaturen verzögerten anschließend das Wachstum, was aber im Sommer mit sehr warmen Phasen und schön verteiltem Niederschlag gut aufgeholt werden konnte. Ideales Spätsommerwetter ließ die Trauben perfekt reifen und Nachtabkühlungen förderten Fruchtigkeit und eine gute Säurestruktur. Die Weinlese begann in der 3. Septemberwoche und konnte in Ruhe und wie geplant durchgeführt werden, wetterbedingte Unterbrechungen blieben aus. Die Erntemenge lag zwar ein 1/3 unter dem Durchschnitt, die Qualität der Trauben war aber exzellent. Wir freuen uns auf einen hervorragenden Jahrgang mit schöner Reife, ausgeprägter Frische und großer Aromenvielfalt.



Ausbau

Handlese. 12 Stunden Mazeration. Spontanvergärung im 500 lt Holzfass. 12 Monate im großen, gebrauchten Holzfass.

Kostnotiz

Eng verwobenes Aromageflecht, Marille und Pfirsich mit Mandelblüten. Sehr verspielt am Gaumen. Ein Wechselspiel aus zart cremiger Substanz und fordernder Frische, kühle Würze und saftig. Ein vollmundiger Wein mit anhaltendem Nachhall.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 11 – 13°C

Grauburgunder harmoniert hervorragend mit Meeresfrüchten, kräftigen Fisch- und Fleischgerichten sowie aromatischen Gemüsespeisen.

