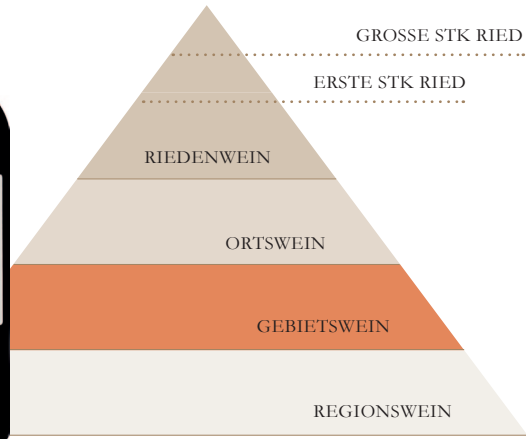


# 2019 FALTER EGO StadtBlick

**Alkohol** 12,4 vol. %

**Säure** 6,4 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 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 2019

Der Beginn des Jahres 2019 war überdurchschnittlich mild und sehr trocken, Kälteperioden wie im Jahr davor blieben aus. Auf ausreichenden Regen im Frühling folgte der kälteste Mai seit langem und verzögerte die Entwicklung der Reben ein wenig. Die Reblüte setzte dadurch etwa zehn Tage später als im Vorjahr ein, was im langjährigen Schnitt einen Normalzeitpunkt bedeutet. Juni, Juli und August waren überdurchschnittlich warm. Mehrere Hitzewellen mit teils schweren Gewittern und sintflutartigen Regenfällen prägten diese Sommermonate. Die Weinlese begann Mitte September und gestaltete sich durch milde Tage sehr angenehm. Es konnte in Ruhe und wie geplant gelesen werden, Schlechtwetterfronten blieben aus und nötigten somit nicht zu eventuell vorzeitigen Lesedurchgängen oder Erntepausen. Die gute Nachtabkühlung sorgte auch für die Förderung der Fruchtigkeit und den Erhalt der Säurestruktur. Gesunde Trauben lassen sehr harmonische, ausgewogene und besonders fruchtige Weine erwarten.

## Ausbau

Handlese. 12 Stunden Mazeration.  
Vergärung im Stahltank.  
8 Monate auf der Feinhefe.

## Kostnotiz

Dieser Cuvée vereint in sich die Qualitäten des Bodens und der Lage: In der Nase würzig straff, vegetabile Note nach Fenchel und etwas gelbem Paprika, mit Luft auch etwas schwarze Johannisbeere. Dazu reife, exotische Früchte, im Nachhall grüner Apfel. Herrliche Trinkfreude mit schöner Länge.

## Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 11 – 13°C  
Dieser Wein passt hervorragend zu Pasta  
& Gemüsegerichten sowie Fisch.

