

2019

FALTER EGO

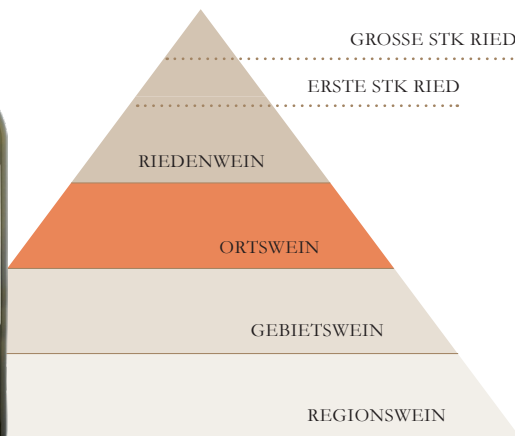
Gelber Muskateller

Graz • Weststeiermark

Alkohol 13,0 vol. %

Säure 5,6 g/l

Restzucker 1,2 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 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 Sommermonate waren überdurchschnittlich warm und geprägt von Hitzewellen, teils schweren Gewittern und sintflutartigen Regenfällen. Die Weinlese begann Mitte September und gestaltete sich durch milde Tage sehr angenehm. Mit der Weinlese 2019 wurde ein sehr harmonischer, ausgewogener Jahrgang mit besonders fruchtigen Weinen in den Keller gebracht.

Ausbau

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

Kostnotiz

Dieser Gelbe Muskateller aus den Weingärten am Grazer Kehlberg erinnert an feine Gartenkräuter und zarte Blumen. In der Nase zeigt sich ein klarer Duft nach grünen Apfelschalen und ein wenig Senfesaat. 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 Backendl, aber auch zu asiatischen Gerichten.

