



Hannes SABATHI

MeinSatz 2020

Origin:	Austria, Südsteiermark, Gamlitz
Quality grade:	Österreichischer Qualitätswein
Site:	Südsteiermark
Normal Classification:	STK
Site Type:	hillside
Varietal:	Sauvignon Blanc 20 % 12 - 27 years 3800 plants/ha 4500 - 6000 liter/ha Gelber Muskateller 20 % 12 years 3800 plants/ha 4500 - 6000 liter/ha Scheurebe 15 % 12 years 3800 plants/ha 4500 - 6000 liter/ha Welschriesling 15 % 12 years 3800 plants/ha 4500 - 6000 liter/ha Weißburgunder 15 % 12 years 3800 plants/ha 4500 - 6000 liter/ha Chardonnay 15 % 12 years 3800 plants/ha 4500 - 6000 liter/ha
Geographical Orientation:	east, south east, south
Sea Level:	380 - 550 m
Soil:	gravel sand loam opaque soil




Weather / Climate

Climate:	continental
Average Rainfall Per Vintage:	1000 - 1500 mm

Cellar

Malolactic Fermentation:	no
Sulfur Added:	wine
Fermentation:	selected yeast steel tank 14 - 21 day(s) temperature control: yes 18 - 0 °C
Filter:	kieselgur filtration fine
Maturing:	steel tank 4 month(s)
Certification:	No

Weingut Hannes Sabathi | Kranachberg 51 | 8462 Gamlitz | Austria

office@hannessabathi.at | www.hannessabathi.at | www.hannessabathi.at/shop/ |  | www.facebook.com/SabathiHannes |

www.instagram.com/hannessabathiwein/

Deacidification:	no
Acidification:	no

Data

Wine Type:	Still wine white dry
Alcohol:	12 %
Acid:	6.2 g/l
Residual Sugar:	4.7 g/l
Allergens:	sulfites
Drinking Temperature:	8 - 10 °C
Aging Potential:	small (5 years)
Optimum Drinking Year:	2021 - 2025

Awards

Falstaff:	90
-----------	----

Product Codes

EAN:	9120023162637
------	---------------

Wine Description

Lebendig und verspielt, knackig-grüne Äpfel, etwas Limette und ein Hauch Pfirsich, leichtfüßig und sehr trinkanimierend am Gaumen, Mandarinschalen im Nachgeschmack.