

# Leutschach Sauvignon Blanc 2019

## Ortswein, Südsteiermark<sup>DAC</sup>



<b>Rebsorte:</b>	<b>Sauvignon Blanc</b>
<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Auszeichnungen:</b>	<b>93 FALSTAFF Punkte</b>
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5%vol
<b>Gesamtsäure:</b>	5,7g/l
<b>Restzucker:</b>	1,6g/l
<b>Vinifikation:</b>	<b>von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren</b>
<b>Ausbau:</b>	11 Monate in großen, traditionellen Eichenholzfässern
<b>Trinkreife:</b>	5 Jahre und mehr
<b>Verschlussart:</b>	Drehverschluss
<b>Zertifizierung:</b>	<b>Biologisch</b> , Nachhaltig Austria
<b>Klassifizierung:</b>	<b>Ortswein</b> / Südsteiermark <sup>DAC</sup>
<b>Herkunft:</b>	Leutschach a.d.W.
<b>Anbaugebiet:</b>	<b>Südsteiermark</b>
<b>Weinbeschreibung:</b>	Aromen von Waldbeeren, frischen Alpenkräuter und ein zarter Hauch von Hopfenblüten; am Gaumen Stachelbeeren verbunden mit kroidiger Mineralität geprägt vom Opok-Boden; im Finale markante Säure mit lebhafter Frische
<b>Speisenempfehlung:</b>	Ziegenfrischkäse mit Tomaten, Spargelsalat, mediterrane Gerichte, Pasta mit Meeresfrüchten, Süßwasserfische, helles Fleisch, Geflügel



**Kategorisierung:** Unser „Leutschach Sauvignon Blanc“ ist **Botschafter des Terroirs unserer Heimatgemeinde** Leutschach a.d.W. – geprägt ist dies durch den herkunftsorientierten Geschmack und dem damit verbundenen Namen.

Ortsweine weisen durch ihre Lage, Seehöhe und Bodenbeschaffenheit unterschiedliche Charakteristika auf, welche die Aromatik und Typizität dieser Weine prägen. **Unterschiedliche Orte bedeuten unterschiedliche klimatische und geologische Umstände, was zu unterschiedlichen Weinen führt**, d.h. der Wein gibt über den Ort Aufschluss und somit wird der Name unseres Weinbauortes, „Leutschach“, am Etikett ausgewiesen. Ortsweine dürfen frühestens ab dem 1. Mai nach 6-monatigem Ausbau in den Verkauf gebracht werden, in unserem Fall verbleibt dieser Wein um einiges länger im Fass und wird erst nach 11-monatigem Ausbau, sowie unsere Weine der Ersten STK Ried, in den Verkauf gebracht.

**Herkunft:** Unser Leutschach Sauvignon Blanc stammt aus **unterschiedlichen Weinbergen/-gärten** innerhalb unserer Heimatgemeinde.

**Klima:** Das Klima in Leutschach mit mäßigen Niederschlägen ist **warm und großteils nebelfrei**. Es wird von den kühlen, abfallenden Winden der westlich gelegenen Koralpe beeinflusst. Dadurch ergeben sich **kühle Nächte** die zu großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht führen, was fruchtbetonte Weinsorten begünstigt.

**Boden:** Leutschach liegt aus erdgeschichtlicher Sicht im südweststeirischen Meeresteilbecken. Hier entstanden vor ca. 16 Millionen Jahren teilweise bis zu mehrere 1000 Meter mächtige, marine Ablagerungen. Diese feinen Meeressedimente werden in der Geologie als **„Leutschacher Schlier“** bezeichnet. Es handelt sich um tonig-feinsandige, meist graugrün gefärbte, **kalkhaltige Tonmergel** bis Tonschiefer mit Sandeinlagen. Diese kalkhaltigen Mergelböden werden als „Opok“ bezeichnet.

**Am Gaumen weiße Ribiseln verbunden mit kalkiger Mineralität geprägt vom Opok-Boden.**