

# Karl Schnabel

## Sausal 2016

**HVOR?** Styria - Østrig

**HVAD?** Pinot noir, blaufränkisch, blauer zweigelt

### TIPS OG TRICKS:

Sausal er en af de vine, der fortjener, at du følger dens udvikling over nogle timer. Det kan være svært, fordi den simpelthen glider så nemt ned. Sørg for at køle flasken ned til 14-15 grader til at starte med. Næsen kan være en anelse udfordrende for nogle i begyndelsen og synes måske ikke at passe helt til smagen, men langsomt finder den sin form.

### VINEN OG MADEN:

Mad er ikke strengt nødvendigt her. En god tørst og et åbent sind er vigtigere. Skal du parre den med et måltid, så undgå stærkt krydret mad, kraftige kødretter og tunge saucer. Tænk på vinen som en kraftig hvidvin, rosé eller ung rød bourgogne. Pizza, pasta, frikadeller eller det store kolde frokostbord. Før under og efter...

### KOMMENTARER:

'Sausal' er Karl Schnabels signaturvin og navnet på det bjerg, hvorpå hans marker ligger. Bjerget består (modsat resten af området) ikke af tidligere havbund fra før seneste istid. Stilen er derfor anderledes mineralsk og finere struktureret end hos mange af de styriske naboer.

### YDERLIGERE INFO:

Karl Schnabel er hardcore biodynamiker, og derudover tilsætter han intet til sine vine. Det bliver ikke mere naturligt end det.