

2012 Chardonnay (Morillon) Gamlitz

Gamlitz . Südsteiermark

Jahrgang 2012

Wechselhaftes Wetter kennzeichnet das Weinjahr 2012 in der Südsteiermark. Der milde Winter und die warmen Frühlingstage bescherten einen frühen Austrieb. Während der Blüte regnete es ausgiebig. Die dadurch entstandene Verrieselung führte schließlich zu einem Ernteaufschlag von rund 30 Prozent. Während der weiteren Vegetationsphase sorgten ausreichende Niederschläge und warme Temperaturen für ein gesundes Wachstum. Die zweiwöchige Hitzewelle im August ließ die Trauben rasch reif werden. Bereits in der ersten Septemberwoche wurde gelesen. Vier Wochen später war die Ernte abgeschlossen. Das Resultat sind saftige, elegante, fast filigran anmutende Weine, mit schöner Säurestruktur und den typischen südsteirischen Fruchtaromen.

Ausbau

Die Spontanvergärung erfolgte im gebrauchten, großen Holzfass (1.500 l). Danach reifte der Wein noch weitere 7 Monate lang im Holzfass

Kostnotizen

Feine Aromen von getrockneten Apfelspalten, süßen Früchten und getrockneten Gewürzkräutern findet man in der Nase wie auch am Gaumen. Cremiger Körper, langer, mineralischer Abgang.

Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: Ab sofort bis 7 Jahre nach Flaschenfüllung

Optimale Trinktemperatur: 11-13 °C

Ideal zu gekochten hellem Fleisch und Gemüsegerichten

Analyse

Alkohol: 13,5 vol. %

Säure: 5,3 g/l

Restzucker: 1,7 g/l



HANNES SABATHI

WEINGUT HANNES SABATHI
Kranachberg 51, 8462 Gamlitz – T +43 3453 2900, F -29

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

