

2013 Rosé Südsteiermark

Gamlitz . Südsteiermark

Jahrgang 2013

Das Weinjahr 2013 begann mit einem kalten, schneereichen und vor allem langen Winter. Als Folge der anhaltenden, dicken Schneedecke trieben die Weinreben ein wenig verspätet aus.

Während der Blüte waren die Bedingungen optimal, und auch danach sorgte das ausgeglichene Wetter für optimales Wachstum von Rebe und Traube.

Der Sommer war anfänglich geprägt von einer mehrwöchigen Hitzeperiode auf welche der für den Boden dringend notwendige Regen folgte.

Die Traubenreife verzögerte sich dadurch nur ein wenig, und so konnte Mitte September mit der Lese begonnen werden.

Ein Herbst wie im Bilderbuch, mit warmen Tagen und kühlen Nächten, bescherte uns letztendlich einen perfekten Jahrgang.

Das Resultat sind elegante Weine mit ausgeprägter Sortentypizität, Straffheit und harmonischer Säurestruktur, welche hervorragendes Lager- und Reifepotential mit sich bringen.

Ausbau

Der zu 100 % aus der Rebsorte Blauer Zweigelt hergestellte Rosé, wurde im Stahltank vergoren und ausgebaut.

Kostnotizen

Das Jahr brachte einen fruchtbetonten Rosé hervor. Der Wein besticht durch Aromen von roten Beeren und frischen, grünen Äpfeln. Die knackige Säure verleiht dem Rosé sommerliche Frische.

Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: Ab sofort bis vier Jahre nach Flaschenfüllung.

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12 °C

Dieser Rosé ist ein perfekter Sommerwein und passt ausgezeichnet bei Grill-Gerichten und pochiertem Fisch.

Analyse

Alkohol: 12 vol. %

Säure: 4,7 g/l

Restzucker: 1,0 g/l



HANNES SABATHI

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

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

