

2009 Gelber Muskateller Klassik

Gamlitz . Südsteiermark

Jahrgang 2009

Die Natur hat das Jahr 2009 zu einem Jahr der Herausforderungen gemacht. Ein langer Winter, viel Niederschlag und niedrige Temperaturen, verbunden mit empfindlichen Verrieselungsschäden, haben uns bis zur Ernte Geschick, Geduld und gute Nerven abverlangt. Doch der Qualität unserer Weine hat das keinen Abbruch getan. Ganz im Gegenteil. Durch die Verrieselung haben wir zwar rund 15 % an Trauben verloren, doch speziell die Klassik-Linie hat durch diese natürliche Reduktion an Typizität und Charakterstärke gewonnen.

Ausbau

Zu 100 % im Stahltank vergoren und ausgebaut.

Kostnotizen

Die kühle Nase präsentiert frischen Kräuterduft und Aromen von Anis, Kümmel und Holunder.

Auch am Gaumen findet man frische Kräuter, unterstützt von einer lebendigen Säurestruktur.

Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: Ab sofort bis 3 Jahre nach Flaschenfüllung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12 °C

Dieser Wein ist ein perfekter Aperitif, passt aber auch hervorragend zum typischsteirischen Backhendl und zu asiatischen Gerichten.

Analyse

Alkohol: 12,0 vol%

Säure: 6,2 g/l

Restzucker: 2,0 g/l



HANNES SABATHI

WEINGUT HANNES SABATHI
Kranachberg 51, 8462 Gamlitz – T +43 3433 2900, F +29

office@sabathi-weine.at
sabathi-weine.at

