

2009 Morillon 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

Die Spontanvergärung erfolgte im gebrauchten, großen Holzfass (1.500 l). Danach reifte der Wein 6 Monate lang im Stahltank.

Kostnotiz

Der charmante Stil des Morillon Klassik zeigt sich in der Nase durch ausgeprägte, klare Burgundernoten mit nussigem Aroma und am Gaumen durch ein ausgewogenes Zusammenspiel von lebendiger Säure, Reife und Cremigkeit. Langer, animierender Nachhall.

Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: Ab sofort bis 4 Jahre nach Flaschenfüllung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12 °C

Ein idealer Begleiter zu Vorspeisen, Geflügel, Pasta und Gegrilltem.

Analyse

Alkohol: 12,5 vol%

Säure: 5,6 g/l

Restzucker: 1,5 g/l



HANNES SABATHI

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

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

