

2009 Scheurebe 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.

Kostnotiz

Die Scheurebe hat ein intensives, fruchtiges Bukett nach Zitronenschalen und Stachelbeeren. Am Gaumen ist sie knackig, lebhaft und charmant jugendlich.

Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: Ab sofort bis 3 Jahre nach Flaschenfüllung.

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12 °C

Dieser Wein ist ein hervorragender Aperitif, sowie Begleiter zu kalten Vorspeisen wie Mozzarella oder Rohschinken.

Analyse

Alkohol: 11,5 vol%

Säure: 5,8 g/l

Restzucker: 2,5 g/l



Hannes SABATHI

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

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

