

2009 Weißburgunder 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.

Kostnotizen

Die eleganten, feinen Aromen nach Mandarinen und Birnen, untermalt von leichter Würze, findet man in der Nase wie auch am Gaumen. Der schmeichelnde Körper mit elegant eingebundener Säure endet in einem weichen Abgang.

Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: Ab sofort bis 4 Jahre nach Flaschenfüllung

Optimale Trinktemperatur: 10-12 °C

Zu hellem und gekochtem Fleisch mit Gemüse passt dieser Wein hervorragend.

Analyse

Alkohol: 12,5 vol%

Säure: 6,2 g/l

Restzucker: 2,1 g/l



Hannes SABATHI

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

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

