

2010 Gelber Muskateller Klassik

Gamlitz . Südsteiermark

Jahrgang 2010

Das Jahr 2010 verlief zu Beginn relativ regionstypisch. Erst der heiße Juli führte dazu, dass mit der Lese eine Woche früher als üblich begonnen wurde. Regenfälle während der Ernte sorgten für zusätzliche Herausforderungen. Strengstes Selektionieren wurde zum obersten Gebot, um dem Qualitätsanspruch gerecht zu werden. Dadurch gingen rund 35 Prozent der Ernte verloren, doch die Trauben die es bis in den Weinkeller schafften, waren von höchster Güte. 2010 - ein Jahrgang mit klarer Sortentypizität, strenger Mineralik, kühler Frucht und Frische.

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 drei 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: 11,5 vol%

Säure: 6,0 g/l

Restzucker: 1,2 g/l



Hannes SABATHI

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

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

