

# 2010 Rosé 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

Der zu 100 % aus der Rebsorte Blauer Zweigelt hergestellte Rosé, wurde im Stahltank vergoren und ausgebaut.

## Kostnotizen

Das Jahr brachte einen fruchtbetonten Rosé hervor. Der Wein besticht durch Aromen von roten Beeren und frischen, grünen Äpfeln. Die knackige Säure verleiht dem Rosé sommerliche Frische.

## Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: Ab sofort bis vier Jahre nach Flaschenfüllung.

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12 °C

Dieser Rosé ist ein perfekter Sommerwein und passt ausgezeichnet bei Grill-Gerichten und pochiertem Fisch.

## Analyse

Alkohol: 11 vol%

Säure: 5,5 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

