

2010 Scheurebe 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.

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 drei 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 vol%

Säure: 6,1 g/l

Restzucker: 2,0 g/l



HANNES SABATHI

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

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

