

2011 Gelber Muskateller Südsteiermark Klassik

Gamlitz . Südsteiermark

Jahrgang 2011

Der milde Winter und die warmen Frühlingstage bescherten einen zeitigen Austrieb. Danach normalisierten sich die Werte und es folgte ein Sommer, mit hohen Temperaturen am Tag und guter Abkühlung in den Nachtstunden. Die Lese wurde am 11. September, bei herrlichem Sonnenschein gestartet. Während der gesamten Erntezeit waren die Wetterbedingungen ideal, so kam das Traubenmaterial auch zum richtigen Zeitpunkt vom Stock. Die Weine des Jahrganges 2011 präsentieren sich aromaintensiv, gehaltvoll, langlebig und mit besonders brillanter Frucht.

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: 12,0 vol. %

Säure: 6,0 g/l

Restzucker: 1,5 g/l



HANNES SABATHI

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

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

