

2011 Rosé 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 aromenintensiv, gehaltvoll, langlebig und mit besonders brillanter Frucht.

Ausbau

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

| s

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.

s |

Analyse

Alkohol: 12,0 vol. %

Säure: 5,3 g/l

Restzucker: 1,0 g/l



HANNES SABATHI

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

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

