

# 2011 Scheurebe 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

Zu 100 % im Stahltank vergoren und ausgebaut.

## Kostnotiz S

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: 11,5 vol. %

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: 2,5 g/l



HANNES SABATHI

WEINGUT HANNES SABATHI  
Kranachberg 51, 8462 Gamlitz – T +43 3453 2000, F -29

office@hannessabathi.at  
www.hannessabathi.at

