

2011 Weißburgunder 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

Die Spontanvergärung erfolgte im gebrauchten, großen Holzfass (1.500 l). Danach reifte der Wein sechs Monate lang im Stahltank.

| 5

Kostnotizen

Die eleganten, feinen Aromen nach Mandarinen und Birnen, untermalt von leichter Würze, findet man in der Nase wie auch am Gaumen. Der schmeichelnde Körper mit elegant eingebundener Säure endet in einem weichen Abgang.

Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: Ab sofort bis vier Jahre nach Flaschenfüllung

Optimale Trinktemperatur: 10-12 °C

Zu hellem und gekochtem Fleisch mit Gemüse passt dieser Wein hervorragend.

Analyse

| 6

Alkohol: 12,5 vol. %

Säure: 5,8 g/l

Restzucker: 2,0 g/l



HANNES SABATHI

WEINGUT HANNES SABATHI
Kranachberg 51, 8462 Gamlitz – T +43 3453 2000, F –20

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

