

# 2012 Scheurebe

Gamlitz . Südsteiermark

## Jahrgang 2012

Wechselhaftes Wetter kennzeichnet das Weinjahr 2012 in der Südsteiermark. Der milde Winter und die warmen Frühlingstage bescherten einen frühen Austrieb. Während der Blüte regnete es ausgiebig. Die dadurch entstandene Verrieselung führte schließlich zu einem Ernteausfall von rund 30 Prozent. Während der weiteren Vegetationsphase sorgten ausreichende Niederschläge und warme Temperaturen für ein gesundes Wachstum. Die zweiwöchige Hitzewelle im August ließ die Trauben rasch reif werden. Bereits in der ersten Septemberwoche wurde gelesen. Vier Wochen später war die Ernte abgeschlossen. Das Resultat sind saftige, elegante, fast filigran anmutende Weine, mit schöner Säurestruktur und den typischen südsteirischen Fruchtaromen.

## 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: 11,5 vol. %

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: 2,5 g/l



HANNES SABATHI

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

office@hannessabathi.at  
www.hannessabathi.at

