

2012 Gelber Muskateller Steirische Klassik

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.

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 typisch-steirischen Backendl 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 3453 2900, F -29

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

