

2012 Weißburgunder 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

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

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

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 2900, F -29

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

