

2008 Gelber Muskateller Klassik

Gamlitz . Südsteiermark

Jahrgang 2008

2008 kann man als ein „feines Jahr“ bezeichnen. Der Jahrgang wurde geprägt durch kühle Temperaturen und ausreichende, gut verteilte Niederschläge, was den Weinen ihre Mineralität, Frische, Eleganz und Feinheit verleiht. Die Typizität der einzelnen Sorten kommt sehr gut zum Ausdruck, und die Weine sind zugänglich. Die hohe Qualität ist zu einem Gutteil auch dem späten Lesezeitpunkt und daher der hohen Reife der Trauben zu verdanken.

Ausbau

Zu 100 % im Stahltank vergoren und ausgebaut.

Kostnotiz

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 3 Jahre nach Flaschenfüllung.

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12 °C

Dieser Wein ist ein perfekter Aperitif, passt aber auch hervorragend zum typisch-steirischen Backhendl und zu asiatischen Gerichten.

Analyse

Alkohol: 12 vol%

Säure: 6,4 g/l

Restzucker: 2,3 g/l



HANNES SABATHI

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

office@sabathi-weine.at
sabathi-weine.at

