

2008 Morillon 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

Der charmante Stil des Morillon Klassik zeigt sich in der Nase durch ausgeprägte, klare Burgundernoten mit nussigem Aroma und am Gaumen durch ein ausgewogenes Zusammenspiel von lebendiger Säure, Reife und Cremigkeit. Langer, animierender Nachhall.

Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: Ab sofort bis 3 Jahre nach Flaschenfüllung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12 °C

Ein idealer Begleiter zu Vorspeisen, Geflügel, Pasta und Gegrilltem.

Analyse

Alkohol: 12,5 vol%

Säure: 5,8 g/l

Restzucker: 2 g/l



Hannes SABATHI

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

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

