

2008 Scheurebe 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 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 3 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: 12 vol%

Säure: 6,1 g/l

Restzucker: 3 g/l



HANNES SABATHI

WEINGUT HANNES SABATHI
Kranachberg 51, 8462 Gamlitz – T +43 3453 2000, F -29

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

