

2008 Weißburgunder 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 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 3 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: 6,1 g/l

Restzucker: 2,2 g/l



Hannes SABATHI

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

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

