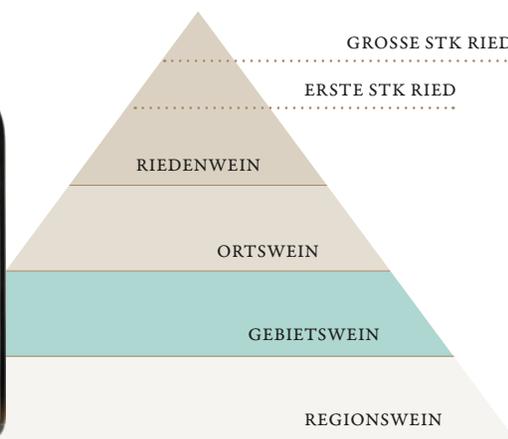


# 2024 Gelber Muskateller Südsteiermark DAC

Alkohol 12,5 vol. %

Säure 5,1 g/l

Restzucker 2,7 g/l



## Südsteiermark

Die Gebietsweine, die unter der Regie von Hannes Sabathi entstehen, sind erfrischend, fruchtig und lebendig. Weine, charakteristisch für die Südsteiermark und ihre regionalen Rebsorten. Die Muskateller Trauben stammen aus den Weinbergslagen Kranachberg (schottrig, sandiger Boden) und Jägerberg (sandig, lehmiger, kalkhaltiger Boden) in Gamlitz sowie Loren (lehmig, kalkhaltiger Boden) bei Leutschach. Das Alter der Rebstöcke liegt zwischen 5 und 15 Jahren.

## Jahrgang 2024

Ein abwechslungsreicher Witterungsverlauf mit einigen Kapriolen beschreiben den Beginn des Weinjahres 2024 am besten. Verrieselungsschäden und Hagel waren die Herausforderungen der ersten Jahreshälfte, die zu weniger Beeren und schlussendlich auch Trauben führten. Das schöne Sommerwetter mit ausreichend Niederschlag ließ schließlich die Ernte zwei Wochen früher, am 3. September, beginnen. Mit 17 Lesetagen und prachtvoller Herbstwetter konnten gesunde Trauben mit perfekter Reife in den Keller gebracht werden. Der Wein des Jahrgang 2024 fällt sehr harmonisch aus. Die schöne Struktur und ausgeglichene Säure bringen sowohl bei den Gebietsweinen als auch bei Orts- und Riedenweinen viel Freude und Trinkfluss.

## Ausbau

Handlese. 10 bis 15 Stunden Mazeration. Gärung im Stahltank. 6 bis 9 Monate auf der Feinhefe.

## Kostnotiz

Ein helles Strohgelb mit grünen Reflexen im Glas. Ein fruchtig-florales Bouquet in der Nase – saftige Birne, weiße Blüten und Pfirsich. Am Gaumen entfalten sich exotische Noten von Ananas und Maracuja, begleitet von einer animierenden Säurestruktur. Zarte Muskatwürze, kräutrige Anklänge und ein Hauch Zitronenmelisse verleihen dem Wein eine verspielte Frische und Tiefe.

## Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Dieser Wein eignet sich hervorragend als Aperitif, passt aber auch hervorragend zu steirischem Backhendl oder zu asiatischen Gerichten.

## Falstaff 91

Hannes SABATHI

WEINGUT HANNES SABATHI GMBH  
Sernau 48, 8462 Gamlitz — t +43 3453 2900

office@hannessabathi.at  
www.hannessabathi.at

