2023
Gelber Muskateller
Südsteiermark DAC

Alkohol 12 vol. %
Säure 6,1 g/l
Restzucker 2,6 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 2023

Das Weinjahr 2023 begann mit einem milden, aber schneereichen Winter. Boden und Wurzeln fanden Ruhe unter der Schneedecke und die Wasserreserven wurden gut aufgefüllt. Der kühle Frühling sorgte für eine verhältnismäßig späte Blüte und ging in einen Sommer über, der äußerst niederschlagsreich verlief. Temperaturspitzen und Wetterkapriolen wie Hagel und Hochwasser bedeuteten Herausforderungen, die exakte und gründliche Arbeit im Weingarten verlangte. Warme Tage, gefolgt von kalten Nächten, begünstigten die optimale Reifung der Trauben. Die Lese begann am 18. September und endete Mitte Oktober. Bei etwas reduzierter Erntemenge konnten Trauben von exzellenter Qualität in den Keller gebracht werden. Der Jahrgang 2023 wird vielversprechend und erfreut uns schon jetzt mit seiner schönen Balance.

Ausbau

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

Kostnotiz

Aromatisch und fruchtig in der Nase und auch am Gaumen. Dieser Gelbe Muskateller, zeigt sich in einem hellen Gelbgrün und ist geprägt von Muskatnussnuancen und Holunderblüten. Ein leichtfüßiger Wein mit angenehmer Säure - ein idealer Sommerwein.

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