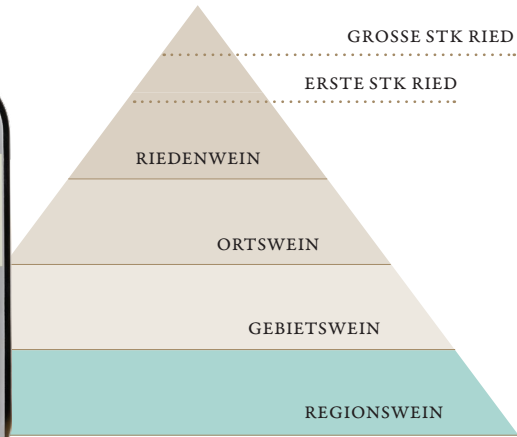


2022 Gelber Muskateller N...L

Alkohol 11,5 vol. %

Säure 6 g/l

Restzucker 1,1 g/l



Das Wachstum am Kranachberg

Die Kessellage Kranachberg mit Süd-Südwest Exposition, liegt auf rund 500 Meter Meereshöhe. Der Boden besteht aus durchlässigem, sandigen Schotter ohne Kalkanteilen, der frische und salzige Mineralik in die Weine bringt, wie kaum ein anderer.

Jahrgang 2022

Die Milde und Trockenheit des Winters reichte bis in den März. Der Austrieb der Reben setzte daher auch vergleichsweise spät mit Ende April ein. Gefolgt von einer frühen Blüte, welche durch tägliche Niederschläge begleitet wurde. Der heiße und trockene Sommer begünstigte die frühere Traubenreife, die durch die dezente Regenfälle Ende August ideal ergänzt wurde. Dadurch konnte die Lese etwas eher als im Vorjahr starten und wurde, unterbrochen von einer kurzen Regenphase, Anfang Oktober abgeschlossen. Eine etwas reduzierte Erntemenge brachte Trauben von exzellenter Qualität in den Keller. Der Jahrgang 2022 wird vielversprechend und erfreut uns schon jetzt mit seiner schönen Balance.

Ausbau

Handlese. 4 Wochen auf der Maische vergoren.
6 Monate auf der Feinhefe.
Ungeschwefelt und unfiltriert abgefüllt.

Kostnotiz

Klare goldgelbe Reflexe. Feine Aromen von Kräutern wie Dill mit fruchtigen Anklängen vom Pfirsich. Feinfruchtiger trockener und langer Abgang mit gerbstoffiger Note und animierender Säure.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 12 – 14°C

Dank seiner Würze und feinen Struktur, passt dieser Wein ausgezeichnet zu asiatischen, scharfen Gerichten mit Fleisch oder auch Fisch.

Hannes SABATHI

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

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

