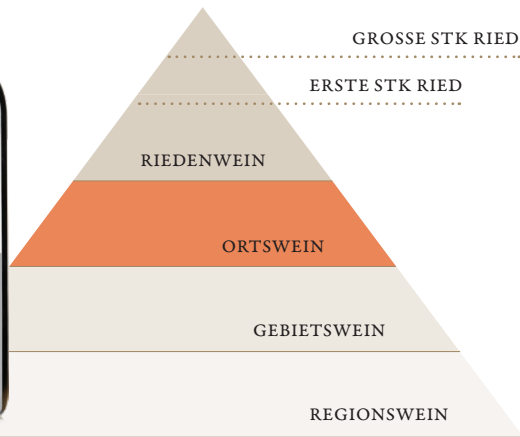


2022 Gelber Muskateller Gamlitz Südsteiermark DAC

Alkohol 12,5 vol. %

Säure 5,8 g/l

Restzucker 1,4 g/l



Gamlitz

Alle Ortsweine von Hannes Sabathi besitzen eine ganz spezielle regionale Charakteristik. In sich ruhend und mit Tiefgang zeigen sie die regionale Typizität und das volle Potential des jeweiligen Ortes. Die Trauben für den Gelben Muskateller Gamlitz stammen von der Riede Kranachberg (schottrig-sandiger Boden) und von der Riede Jägerberg (kalkhaltig, tiefgründiger Boden). Die Rebstöcke sind zwischen 19 und 30 Jahre alt.

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. 8-10 Stunden Mazeration.

Spontanvergärung im Stahltank.

6 Monate auf der Feinhefe.

Kostnotiz

Ein fruchtbetonter Wein geprägt von Kräuterwürze. Noten von Eibisch, Wermut und weiß blühendem Holunder strömen aus dem Glas. Dazu Nuancen von frischen, saftigen Birnen. Charakteristisch sind seine herrlich animierende Lebendigkeit und sein sanfter Nachgeschmack.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 11 – 13°C

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

HANNES SABATHI

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

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

