

# 2021 Gelber Muskateller Gamlitz Südsteiermark DAC

Alkohol 12,5 vol. %

Säure 6,7 g/l

Restzucker 1,1 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 2021

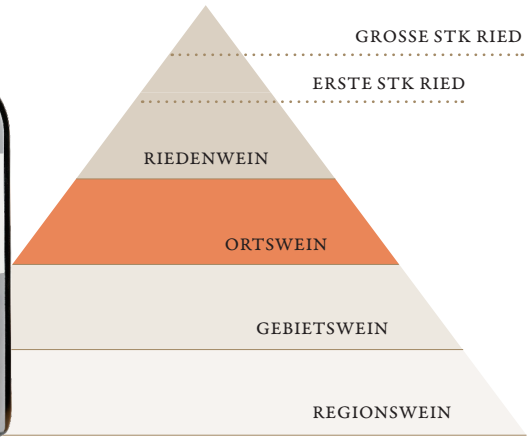
Der Beginn des Jahres 2019 war überdurchschnittlich. Das Jahr begann mit einem langen und niederschlagsreichen Winter. Die gute Bodenfeuchte versprach perfekte Bedingungen für den Austrieb, doch der Frühling ließ auf sich warten und verlief ziemlich wechselhaft. So starteten die Reben mit Verspätung in die neue Wachstumsphase und blühten erst Ende April. Sehr hohe Temperaturen während der Blüte führten zu Verrieselungen. Anhaltend kühle Temperaturen verzögerten anschließend das Wachstum, was aber im Sommer mit sehr warmen Phasen und schön verteiltem Niederschlag gut aufgeholt werden konnte. Ideales Spätsommerwetter ließ die Trauben perfekt reifen und Nachtabkühlungen förderten Fruchtigkeit und eine gute Säurestruktur. Die Weinlese begann in der 3. Septemberwoche und konnte in Ruhe und wie geplant durchgeführt werden, wetterbedingte Unterbrechungen blieben aus. Die Erntemenge lag zwar ein 1/3 unter dem Durchschnitt, die Qualität der Trauben war aber exzellent. Wir freuen uns auf einen hervorragenden Jahrgang mit schöner Reife, ausgeprägter Frische und großer Aromenvielfalt.

## Ausbau

Handlese. 8-10 Stunden Mazeration.

Spontanvergärung im 1500lt Holzfass.

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.

