

2023 Scheurebe Steiermark

Alkohol 11,5 vol. %

Säure 6,1 g/l

Restzucker 4,6 g/l



Steiermark

Die Trauben für diesen Wein stammen aus allen bewirtschafteten Weinbergslagen der Gemeinden Gamlitz, Leutschach und Eichberg. Das Alter der Rebstöcke liegt zwischen 10 und 25 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 20 Stunden Mazeration. Gärung im Stahltank.

6 bis 9 Monate auf der Feinhefe.

Kostnotiz

In der Nase zeigt sich dieser Wein fruchtig und leicht. Auch am Gaumen findet man einen schönen Fruchtextrakt. Aromen von frischen roten Äpfeln, begleitet von floralen Anklängen, lassen ihn sehr animierend wirken. Ein runder Wein, erfrischend, lebhaft und charmant jugendlich.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Dieser Wein eignet sich hervorragend als Aperitif sowie als Begleiter zu kalten Vorspeisen mit Frischkäse oder zu Sorbet.

Hannes SABATHI

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

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

