2025
Scheurebe
Steiermark

Alkohol 11,5 vol. %
Säure 6,7 g/l
Restzucker 4,7 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 2025

Das Jahr im Weingarten begann mit einem milden, niederschlagsreichen Winter und schuf gute Ausgangsbedingungen für die kommenden Vegetationsperioden. Ein im Frühling gleichmäßiger Austrieb und ein wechselhafter Frühsommer prägten die weiteren Monate. Regelmäßige Niederschläge begünstigten ein zügiges Wachstum der Reben, verlangten aber auch nach mehr Aufmerksamkeit bei der Laubarbeit. Der Sommer zeigte warme Phasen ohne extreme Hitze, unterbrochen von Regenschauern. Bei optimalen Bedingungen und etwas früher als in den vergangenen Jahren startete am 8. September die Hauptlese. Wechselhaftes Wetter machte gegen Ende der Ernte ein sorgfältigeres und selektiveres Lesen erforderlich. Nach 21 Lesetagen konnten wir uns über sehr gute Erntemengen mit exzellenter Traubenqualität freuen.

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, begleiten 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

