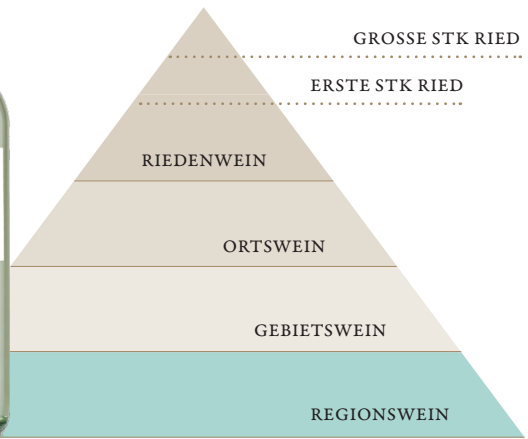


2022 Scheurebe Steiermark

Alkohol 11,5 vol. %

Säure 5,7 g/l

Restzucker 2,9 g/l



Hannes SABATHI

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 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. 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 gelben Äpfeln, begleiten mit einer feinen Säure, 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.

WEINGUT HANNES SABATHI
Kranachberg 51, 8462 Gamlitz – T +43 3453 2900, F -29

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

