

2024 GOLDSTÜCK Riesling *Süß*

Alkohol 10 vol. %

Säure 6,2 g/l

Restzucker 53,4 g/l



Herkunft

Die Trauben für diesen Wein stammen aus der historischen Ried Graf Woracziczky in der Gemeinde Leutschach. Der Opokboden auf dem sie wachsen - auch grauer Kalkmergel genannt, ein Gemisch aus Kalk und Lehm - entstand aus abgelagerten Meeressedimenten. Er verleiht dem Wein Tiefe, kraftvolle Substanz am Gaumen und eine prägnante Säure.

Jahrgang 2024

Ein abwechslungsreicher Witterungsverlauf mit einigen Kapriolen beschreiben den Beginn des Weinjahres 2024 am besten. Verrieselungsschäden und Hagel waren die Herausforderungen der ersten Jahreshälfte, die zu weniger Beeren und schlussendlich auch Trauben führten. Das schöne Sommerwetter mit ausreichend Niederschlag ließ schließlich die Ernte zwei Wochen früher, am 3. September, beginnen. Mit 17 Lesetagen und prachtvollem Herbstwetter konnten gesunde Trauben mit perfekter Reife in den Keller gebracht werden. Der Wein des Jahrgang 2024 fällt sehr harmonisch aus. Die schöne Struktur und ausgeglichene Säure bringen sowohl bei den Gebietsweinen als auch bei Orts- und Riedenweinen viel Freude und Trinkfluss.

Ausbau

Handlese. Ganztraubenpressung. Im Stahltank ausgebaut.

Kostnotiz

Der Riesling präsentiert sich in einem klaren, hellen goldgelb im Glas. In der Nase entfaltet sich ein Bouquet nach frischen gelben Äpfeln begleitet von exotischen Noten wie getrockneter Ananas und Orangenzesten. Die Fruchtigkeit wird durch einen Hauch getrockneter Apfelfringe untermalt. Am Gaumen zeigt sich dieser Wein mit einer wunderbar ausbalancierten Säure, die die süßen Fruchtnoten perfekt stützt und Frische verleiht.

Trink-/Speiseempfehlung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12°C

Diese Spätlese passt hervorragend zur Asiatischen Küche aber auch zu Süßspeisen wie Topfencreme auf einem Fruchtspiegel.

Hannes SABATHI

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

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

