

2013 Gelber Muskateller Gamlitz

Gamlitz . Südsteiermark

Jahrgang 2013

Das Weinjahr 2013 begann mit einem kalten, schneereichen und vor allem langen Winter. Als Folge der anhaltenden, dicken Schneedecke trieben die Weinreben ein wenig verspätet aus.

Während der Blüte waren die Bedingungen optimal, und auch danach sorgte das ausgeglichene Wetter für optimales Wachstum von Rebe und Traube.

Der Sommer war anfänglich geprägt von einer mehrwöchigen Hitzeperiode auf welche der für den Boden dringend notwendige Regen folgte.

Die Traubenreife verzögerte sich dadurch nur ein wenig, und so konnte Mitte September mit der Lese begonnen werden.

Ein Herbst wie im Bilderbuch, mit warmen Tagen und kühlen Nächten, bescherte uns letztendlich einen perfekten Jahrgang.

Das Resultat sind elegante Weine mit ausgeprägter Sortentypizität, Straffheit und harmonischer Säurestruktur, welche hervorragendes Lager- und Reifepotential mit sich bringen.

Ausbau

Zu 100 Prozent imahltank vergoren und ausgebaut.

Kostnotizen

Viel Muskatwürze und Noten von Eibisch und Koriander strömen aus dem Glas. Am Gaumen kühl und erfrischend, mit Aromen von Litschi und weißem Pfirsich. Der lebhaft Körper und die gut eingebundene Säure machen Lust auf den nächsten Schluck.

Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: Ab sofort bis 5 Jahre nach Flaschenfüllung

Optimale Trinktemperatur: 11 bis 13 °C

Gehaltvoller Aperitif, passt aber auch perfekt zum Backhendl und asiatischen Gerichten

Analyse

Alkohol: 12,0 vol. %

Säure: 5,1 g/l

Restzucker: 1,7 g/l



HANNES SABATHI

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

office@hannessabathi.at
www.hannessabathi.at

