Sabathini® Rosé 2024



Rebsorte:	**Cuvée aus steirischen roten Rebsorten**
Jahrgang:	2024
Auszeichnungen:	**90 FALSTAFF Punkte**
Alkoholgehalt:	11,5%vol
Gesamtsäure:	6,0g/l
Restzucker:	1,1g/l
Vinifikation:	**von Hand gelesen, traditionell mit Naturhefen vergoren**
Ausbau:	Edelstahltank
Trinkreife:	3 Jahre und mehr
Verschlussart:	Drehverschluss
Zertifizierung:	**Biologisch**, Nachhaltig Austria
Herkunft:	Südsteiermark, (ausschließlich aus Leutschach a.d.W. und Gamlitz)
Anbaugebiet:	**Südsteiermark**
Weinbeschreibung:	Ein Rosé aus steirischen roten Rebsorten. Frischer und eleganter Duft nach zarten Waldbeerenaromen. Lebendig und erfrischend kühl am Gaumen. Trinkvergnügen für jeden Tag.
Speisenempfehlung:	gebeizter Lachs, Forellenkaviar, sämtliche Grillgerichte

Kategorisierung: „Sabathini Rosé" steht für einen **frischen, fruchtbetonten Wein**. Ein Rosé aus steirischen roten Rebsorten, dessen Reben in vielzähligen, kleineren Weinbergen der Südsteiermark gedeihen. Dieser Wein darf frühestens ab dem 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres in den Verkauf gebracht werden.

Herkunft: Südsteiermark, ausschließlich aus **Leutschach a.d.W. und Gamlitz.**

Klima: Feuchtwarmes **mediterranes Klima** bestimmt den langen Vegetationsverlauf. Kühle Nächte sorgen für den einzigartigen Aromenreichtum.

Boden: Die Bodenbeschaffenheit setzt sich aus mächtigen Sedimentschichten, die sich über Jahrmillionen im meerbedeckten Becken abgesetzt haben, zusammen. In **erster Linie tritt hier Schlier** als bodenbildendes Material auf. Aber auch Sande, Konglomerate und Schotter sind verbreitete Grundlagen der Bodenbildung.

Lebendig und erfrischend kühl am Gaumen.

Alle Rechte sowie Änderungen, Fehler und Irrtum vorbehalten; Copyright © Erwin Sabathi GmbH