Erwin SABATHI

Südsteiermark^{DAC} Gelber Muskateller 2024

Gebietswein

Rebsorte:	**Gelber Muskateller**
Jahrgang:	2024
Auszeichnungen:	**92 FALSTAFF Punkte**
Alkoholgehalt:	12,0%vol
Gesamtsäure:	5,1g/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
Klassifizierung:	**Gebietswein** / Südsteiermark^{DAC}
Herkunft:	Südsteiermark, (ausschließlich aus Leutschach a.d.W. und Gamlitz)
Anbaugebiet:	**Südsteiermark**
Weinbeschreibung:	expressive Muskateller-Frucht nach Orangenblüten und Zitronenmelisse; extrem aromatische Komplexität, elegante Säurestruktur, zarte Anklänge von Rosenblüten und ein traubiges Aromenbild setzen sich am Gaumen fort; passt perfekt als Aperitif sowie zu würzigen, leichten Gerichten, feinfruchtiger Abgang
Speisenempfehlung:	Amuse gueule, leichte Vorspeisen, Salate, Bärlauchpesto, Kürbisvariationen, Zitrusgerichte, kaltes und warmes Geflügel (Backhendl), asiatische Gerichte (WOK), Meeresfrüchte, Muscheln

GEBIETSWEIN

Kategorisierung: Unser „Südsteiermark^{DAC} Gelber Muskateller" steht für einen frischen, **fruchtbetonten** Wein mit typisch steirischer Herkunft, 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: Ein feuchtwarm **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.

Perfekt als Aperitif sowie zu würzigen, leichten Gerichten.

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