

2010 Morillon Klassik

Gamlitz . Südsteiermark

Jahrgang 2010

Das Jahr 2010 verlief zu Beginn relativ regionstypisch. Erst der heiße Juli führte dazu, dass mit der Lese eine Woche früher als üblich begonnen wurde. Regenfälle während der Ernte sorgten für zusätzliche Herausforderungen. Strengstes Selektionieren wurde zum obersten Gebot, um dem Qualitätsanspruch gerecht zu werden. Dadurch gingen rund 35 Prozent der Ernte verloren, doch die Trauben die es bis in den Weinkeller schafften, waren von höchster Güte. 2010 - ein Jahrgang mit klarer Sortentypizität, strenger Mineralik, kühler Frucht und Frische.

Ausbau

Die Spontanvergärung erfolgte im gebrauchten, großen Holzfass (1.500 l). Danach reifte der Wein sechs Monate lang im Stahltank.

Kostnotiz

Der charmante Stil des Morillon Klassik zeigt sich in der Nase durch ausgeprägte, klare Burgundernoten mit nussigem Aroma und am Gaumen durch ein ausgewogenes Zusammenspiel von lebendiger Säure, Reife und Cremigkeit. Langer, animierender Nachhall.

Trinkempfehlung

Optimale Trinkreife: Ab sofort bis vier Jahre nach Flaschenfüllung

Optimale Trinktemperatur: 10 – 12 °C

Ein idealer Begleiter zu Vorspeisen, Geflügel, Pasta und Gegrilltem.

Analyse

Alkohol: 12 vol%

Säure: 6,4 g/l

Restzucker: 1,5 g/l



HANNES SABATHI

WEINGUT HANNES SABATHI
Kranachberg 51, 8462 Gamlitz – T +43 3433 2900, F +29

office@sabathi-weine.at
sabathi-weine.at

