

**ERWIN SABATHI**  
**Pinot Noir**  
**Steiermark**

Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Erwin Sabathi</b>
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenkttemperatur:	16-18°

Restzuckergehalt:	1.1 g/l
Säuregehalt:	5.6 g/l

Eine echte Rarität! Was der Burgunder Liebhaber Erwin Sabathi da zaubert, hat Hand und Fuss. Die Trauben stammen vom Pössnitzberg, von Hand gelesen, nach Burgundischem Vorbild gekeltert und für 36 Monate in Barriques ausgebaut. Ein feiner, seidiger Pinot, mit wunderbarer Waldbeer- und Weichsel Aromatik und schmeichelnder Tannin Struktur.

**Empfehlung**


---

Ein toller Begleiter zu verschiedenen Fleischgerichten, etwa zu einem klassischen "Boeuf Bourguignon", zu Geflügel und zu Wild. Hervorragend auch zu Nudeln oder Risotto mit Pilzen.

**Produzent**


---

Bereits seit 1650 gibt es in der Familie Sabathi eine Tradition für Weinbau. Heute liegt das Familienweingut in den Händen von Erwin und seiner Frau Patrizia. Sie setzen ihre Philosophie auf die Herkunft des Weines und auf das Wirken der Natur: Alle Trauben handverlesen, alle Weingärten nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet, alle Weine ausschließlich mit Naturhefen vergoren. Das Herzstück ihrer Weingärten ist der Pössnitzberg. Hier wird das perfekte Terroir mit der raffinierten Art der Bewirtschaftung von Patrizia und Erwin Sabathi verbunden. Sie sind fast alleinige Bewirtschafter am Pössnitzberg und die dortigen Lagen haben Bodenverhältnisse, die in Österreich einzigartig sind: extrem karge, kalkhaltige Böden in Kombination mit weiteren besonderen Bodenstrukturen. Da diese Rieden eine Hangneigung von bis zu 75% aufweisen, können sie nahezu ausschließlich händisch bewirtschaftet werden, was von ihrer Herkunft besonders geprägte Weine entstehen lässt.

