

ERWIN SABATHI**Chardonnay****Pössnitzberg ALTE REBEN Steiermark OHK**

Jahrgang:	2020
Inhalt:	300 cl
Produzent:	Erwin Sabathi
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Falstaff 97, Gabriel 19

Restzuckergehalt:	1.1 g/l
Säuregehalt:	6.0 g/l

Die Trauben stammen von den ältesten Rebanlagen der Namensgebenden Einzellage. Ausgebaut wurde der Wein für 24 Monate in Eichenfässern. Ein vornehmer, ganz klarer, unverfälschter Charakterwein, mit Aromen von weissem Pfirsich und Orangenblüten, unterlegt mit fein-rauchigen Feuersteinnoten und Anklängen von gerösteten Pinienkernen. Wunderbar anregende Struktur - stark geprägt von der Kargheit der Reben und des Bodens, enorm mineralisch. Ausdrucksstarker Wein mit viel Entwicklungspotenzial und fürwahr für kundige Genießer.

Empfehlung

Hervorragender Speisenbegleiter zu Fisch, Meeresfrüchten und Krustentieren, aber auch zu hellem Fleisch und Geflügel.

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.