

ERWIN SABATHI

Chardonnay

Pössnitzberger Kapelle Steiermark



Jahrgang: 2019
 Inhalt: 75 cl
 Produzent: **Erwin Sabathi**
 Traubensorten: Chardonnay
 Alkoholgehalt: 13.00% Vol.
 Ausschenktemperatur: 10-12°
 Bewertung: Falstaff 98, Gabriel 20

Restzuckergehalt: 1.7 g/l
 Säuregehalt: 5.2 g/l

Von Trauben alter Rebstöcke einer kleinen, sehr steilen - bis 75% - Einzellage am Pössnitzberg, wo sich eine kleine Kapelle befindet. Von Hand gelesen, spontan vergoren und 30 Monate in kleinen Eichenholzfässern ausgebaut. Nobles Bukett mit Aromen von reifen Zitrusfrüchten, Nashi Birne, weissen Blüten und Kräutern, umrahmt von mineralisch- salzigen Kreidenoten und perfekt eingebundener, zart-röstiger Holzwürze. Am Gaumen zupackend, frisch, mit feiner Textur und schönem Schmelz. Wiederum tolle Balance von Frucht, Würze und Mineralik, wunderbar tiefgründig und elegant. An einen grossen Burgunder erinnernd.

Empfehlung

Passt hervorragend zu eleganter Fischküche und Krustentiere, etwa Skrei Filet auf der Haut gebraten mit Queller und Muschelsud. Begleitet aber auch wunderbar Gerichte mit Pilzen, oder helles Fleisch und (Wild)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.