Erwin Sabathi GmbH
Pössnitz 48, A-8463 Leutschach a.d.W.
Tel +43 (0) 3454 265, weingut@sabathi.com
www.sabathi.com

Chardonnay Brut 2015

Flaschenvergorener Sekt



Rebsorte:	**Chardonnay**
Jahrgang:	2015
Auszeichnungen:	**93 FALSTAFF Punkte**
Alkoholgehalt:	13%vol
Restzucker:	0,2g/l
Vinifikation:	**von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren**
Ausbau:	5 Monate im großen Eichenholzfass, anschließend traditionelle Flaschengärung
Trinkreife:	5 Jahre und mehr
Verschlussart:	Sektkork mit Agraffe
Klassifizierung:	**Flaschenvergorener Sekt**
Herkunft:	Leutschach a.d.W.
Anbaugebiet:	**Südsteiermark**
Weinbeschreibung:	helles gelbgrün; Duft nach Schalen von Äpfeln und Birnen, unterlegt mit einem Hauch von reifer Marille; kreidige Textur am Gaumen, straff und äußerst geradlinig; satte Zitrusnoten nach Buddhas Hand; brillantes Mousseux, fast seidig
Speisenempfehlung:	Canapés, Vorspeisen, Jakobsmuschel, Flusskrebse, Hummer(suppe), Sushi, Lachs, gegrillte Fische, Sorbets, Frucht-Tartes

Kategorisierung: Unser „Chardonnay Brut“ ist ein **Sekt aus Leutschacher Chardonnay Trauben – „Méthode traditionelle“, Zero Dosage.**

Herkunft: Die Trauben für diesen Chardonnay Brut stammen aus **unterschiedlichen Weinbergen/-gärten** innerhalb unserer Heimatgemeinde.

Klima: Das Klima in Leutschach mit mäßigen Niederschlägen ist **warm und großteils nebelfrei.** Es wird von den kühlen, abfallenden Winden der westlich gelegenen Koralpe beeinflusst. Dadurch ergeben sich **kühle Nächte** die zu großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht führen, was fruchtbetonte Weinsorten begünstigt.

Boden: Leutschach liegt aus erdgeschichtlicher Sicht im südweststeirischen Meeresteilbecken. Hier entstanden vor ca. 16 Millionen Jahren teilweise bis zu mehrere 1000 Meter mächtige, marine Ablagerungen. Diese feinen Meeressedimente werden in der Geologie als **„Leutschacher Schlier“** bezeichnet. Es handelt sich um tonig-feinsandige, meist graugrün gefärbte, **kalkhaltige Tonmergel** bis Tonschiefer mit Sandeinlagen. Diese kalkhaltigen Mergelböden werden als „Opok“ bezeichnet.

Sekt aus Leutschacher Chardonnay Trauben – „Méthode traditionelle“, brillantes Mousseux

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