Erwin SABATHI WEINGUT

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

Ried Pössnitzberg® Chardonnay 2016

Große STK Ried

Rebsorte:	**Chardonnay**
Jahrgang:	2016
Auszeichnungen:	**95 A LA CARTE, 94 FALSTAFF, 18,5 GAULT MILLAU, 93 PARKER Punkte**
Alkoholgehalt:	13,0%vol
Gesamtsäure:	6,6g/l
Restzucker:	1,1g/l
Vinifikation:	**von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren**
Ausbau:	18 Monate in kleinen Eichenholzfässern
Trinkreife:	15 Jahre und mehr
Verschlussart:	handsortierter Naturkork
Klassifizierung:	**Große STK Ried**
Herkunft/Ried :	**Pössnitzberg**
Ausrichtung:	vorwiegend südausgerichtete Kessellagen mit östlichen und westlichen Ausläufern und einer Hangneigung von bis zu 75% (der überwiegende Teil mit über 50% Hangneigung)
Seehöhe:	400m–540m
Anbaugebiet:	**Südsteiermark**
Weinbeschreibung:	komplexes Aromenbild; zart florale Noten nach Weißdorn, Anklänge von weißem Pfirsich, Gewürznoten; kalkig; engmaschiger, eleganter Burgunder mit rauchig-mineralischem Nachhall und graziler Finesse
Speisenempfehlung:	Rinder-Consommé, kräftige Essenzen, Kürbis, Steinpilze, Morcheln, Trüffel(-nudel), Polenta, warme Vorspeisen, Schalen- und Krustentiere (Hummer), Kalb und Rind, gebratene Gänseleber; hervorragend zu kräftigeren Gerichten

Kategorisierung: Die Ried Pössnitzberg ist prädestiniert als **besonderes Weißwein-Terroir.** Das Zusammenspiel der Bodenstruktur und der klimatischen Faktoren macht diese Riede so unverwechselbar und die Weine der Rebsorte Chardonnay so authentisch. Unsere Weine vom Pössnitzberg, als Große STK Ried klassifiziert, sind fein mineralisch, am Gaumen enorm salzig mit straffer Struktur und weisen eine hohe Langlebigkeit auf. Der Ernteertrag ist auf max. 45hl limitiert. Weine der Großen STK Ried dürfen frühestens ab dem 1. Mai nach 18-monatigem Ausbau in den Verkauf gebracht werden.

Herkunft/Ried: Steilheit und extrem kalkhaltige Böden lassen nach mühsamer und arbeitsintensiver Handarbeit große, tiefgründige, von Herkunft geprägte Weine entstehen. Die Ried Pössnitzberg ist die **südlichste Ried der Steiermark** und hat einen enormen Stellenwert für unser Weingut. In den 50er Jahren erkannte Großvater Johann Sabathi bereits das Potential dieser Riede und kaufte das erste Kernstück. Seitdem wird die wertvolle DNA dieser Rebstöcke vermehrt. Diese extrem steile und felsige Riede mit teilweise sehr altem Rebbestand und tiefer Verwurzelung kann aufgrund einer Hangneigung von bis zu 75% nahezu nur händisch bewirtschaftet werden.

Klima: Warme Aufwinde aus den slowenischen Tälern treffen auf kühle Luftströme der westlich gelegenen Koralpe. Die **großen Temperaturunterschiede** bewirken eine würzige und vielfältige Aromenausbildung.

Boden: Der Pössnitzberg 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 „Steirischer Schlier" bezeichnet. Es handelt sich um tonig-feinsandige, meist graugrün gefärbte, kalkhaltige Tonmergel bis Tonschiefer mit Sandeinlagen, Blattfossilien und Glanzkohleresten. **Merkmale dieser kargen und stark kalkhaltigen Böden, genannt „Opok" (Kalkmergel),** sind der durch die Verwitterung entstandene **humose Oberboden** von oft nur 20 Zentimetern und das**feste Sedimentgestein.**

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