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 Pössnitzberger Kapelle® Chardonnay 2015

Große STK Ried

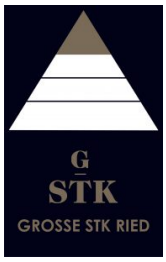


Rebsorte:	**Chardonnay**
Jahrgang:	2015
Auszeichnungen:	**19/20 GABRIEL, 99/100 FINETASTING , 99 A LA CARTE, 97 FALSTAFF, 19 GAULT MILLAU, 96 PARKER Punkte**
Alkoholgehalt:	13,5%vol
Gesamtsäure:	4,9g/l
Restzucker:	0,7g/l
Vinifikation:	**von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren**
Ausbau:	30 Monate in kleinen Eichenholzfässern
Trinkreife:	15 Jahre und mehr
Verschlussart:	handsortierter Naturkork, mit Wachs versiegelt
Klassifizierung:	**Große STK Ried**
Herkunft/Ried :	**Pössnitzberg**
Ausrichtung:	südausgerichtete Kessellage mit einer großteils über 50%igen Hangneigung
Seehöhe:	420m–460m
Anbaugebiet:	**Südsteiermark**
Weinbeschreibung:	nobles Aromenbild, salzige Meeresbrise, Eisenkraut; unendlich viele Facetten, puristische und doch zurückhaltende Holznoten; am Gaumen hochfein, die Säure ist perfekt im feinstoffigen Extrakt eingebettet; dezente zitronige Spuren, fein harzige Würze, Kalktöne und Feuerstein; seidige Textur, enorme Länge mit gewaltigem Potenzial – Harmonie pur
Speisenempfehlung:	gebackene Steinpilze, Morchel- und Trüffelgerichte, zu kräftigen und ausdrucks-starken Fleischgerichten (mediterran und asiatisch), Ossobuco, Schmorgerichte, Lamm, Ragout, Wild (Hirsch, Wildschwein), Martinigans, Gänseleber





Alte Flaschenetiketten



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. **Die Trauben für „Ried Pössnitzberger Kapelle Chardonnay" stammen von einem Weingarten am Pössnitzberg, wo sich eine kleine, alte Kapelle befindet.** Schon in den 60er Jahren benannte der damalige Grundbesitzer und Bewirtschafter dieses Weingartens, Karl Rengo, seine Weine „Pössnitzberger Kapelle". 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.

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

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

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.**

„Dieser Austria-Chardonnay-Summit erinnert mich stark an den Bienvenue-Batârd-Montrachet von Carillon. Er hat schon bald das Zeug zu einem möglichen Jahrhundertwein." (René Gabriel)

„Am Gaumen große Delikatesse und schöner Trinkfluss. Seidig und elegant bei maximaler Intensität. Die enorme Konzentration lässt einen auch wieder los. Ruhiges, harmonisches Finale. Potential für dreißig Jahre." (Till Ehrlich, FINE Das Weinmagazin)

„… long finish, mineralic aftertaste, individual expression of Styrian Chardonnay." (Willi Balanjuk, A LA CARTE)

„On the palate, this is a rich, round, salty, piquant and tightly woven Chardonnay with fine tannins and enormous grip on the intense, lush finish. This is a Styrian giant in terms of power, fruit, structure and persistency. This is so tight and compact that its aging potential should be enormous." (Stephan Reinhardt, ROBERT PARKER WINE ADVOCATE)

„… der grandiose Chardonnay Ried Pössnitzberger Kapelle, der rarste Wein in Sabathis Angebot. Die Suche lohnt sich: Noch >>mehr<< Chardonnay hat die Alpenrepublik aktuell nicht zu bieten." (Peter Moser)

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