Erwin SABATHI

Leutschach Chardonnay 2023

Ortswein, Südsteiermark[DAC]



Rebsorte:	**Chardonnay**
Jahrgang:	2023
Auszeichnungen:	**93 FALSTAFF Punkte**
Alkoholgehalt:	13,0%vol
Gesamtsäure:	5,8g/l
Restzucker:	1,1g/l
Vinifikation:	**von Hand gelesen, traditionell mit Naturhefen vergoren**
Ausbau:	18 Monate in großen, traditionellen Eichenholzfässern
Trinkreife:	5 Jahre und mehr
Verschlussart:	Drehverschluss
Zertifizierung:	**Biologisch**, Nachhaltig Austria
Klassifizierung:	**Ortswein** / Südsteiermark[DAC]
Herkunft:	Leutschach a.d.W.
Anbaugebiet:	**Südsteiermark**
Weinbeschreibung:	tiefe Aromatik; kandierte Orangen, Andenbeeren und geriebene Pistazien; dicht und straff zugleich, hinreißender Trinkfluss; ein großartiger Ortswein der Herkunft widerspiegelt
Speisenempfehlung:	gebundene Suppen, Allerlei vom Kürbis, Pilzgerichte, Eierschwammerl, Leber, Kalb und Rind vom Grill, gut gewürzter Schweinsbraten, Kalbsbries, Meeresfrüchte, Krustentiere

ORTSWEIN

Kategorisierung: Unser „Leutschach Chardonnay" ist **Botschafter des Terroirs unserer Heimatgemeinde** Leutschach a.d.W. – geprägt ist dies durch den herkunftsorientierten Geschmack und dem damit verbundenen Namen.

Ortsweine weisen durch ihre Lage, Seehöhe und Bodenbeschaffenheit unterschiedliche Charakteristika auf, welche die Aromatik und Typizität dieser Weine prägen. **Unterschiedliche Orte bedeuten unterschiedliche klimatische und geologische Umstände, was zu unterschiedlichen Weinen führt,** d.h. der Wein gibt über den Ort Aufschluss und somit wird der Name unseres Weinbauortes, „Leutschach", am Etikett ausgewiesen. Ortsweine dürfen frühestens ab dem 1. Mai nach 6-monatigem Ausbau in den Verkauf gebracht werden, in unserem Fall verbleibt dieser Wein um einiges länger im Fass und wird erst nach 18-monatigem Ausbau in den Verkauf gebracht.

Herkunft: Unser Leutschach Chardonnay stammt 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.

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