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

Leutschacher Chardonnay 2017

STK Ortswein



Rebsorte:	**Chardonnay**
Jahrgang:	2017
Auszeichnungen:	**93 FALSTAFF, 90 PARKER, 93 A LA CARTE Punkte**
Alkoholgehalt:	12,5%vol
Gesamtsäure:	5,1g/l
Restzucker:	1,1g/l
Vinifikation:	**von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren**
Ausbau:	6-12 Monate in großen, traditionellen Eichenholzfässern
Trinkreife:	5 Jahre und mehr
Verschlussart:	Drehverschluss
Klassifizierung:	**STK Ortswein**
Herkunft:	Leutschach a.d.W.
Anbaugebiet:	**Südsteiermark**
Weinbeschreibung:	finessenreich in der Nase, zart florale Noten; Anklänge von Weißdorn und Pistazien; ungemein feingliedrige Mineralität mit salzig vibrierendem Abgang
Speisenempfehlung:	gebundene Suppen, Allerlei vom Kürbis, Pilzgerichte, Eierschwammerl, Leber, Kalb und Rind vom Grill, gut gewürzter Schweinsbraten, Kalbsbries, Meeresfrüchte, Krustentiere

Kategorisierung: Unser „Leutschacher 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 des auf die Ernte folgenden Jahres in den Verkauf gebracht werden.

Herkunft: Unser Leutschacher 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.

Geprägt durch den herkunftsorientierten Geschmack –
Botschafter des Terroirs unserer Heimatgemeinde.

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