PINOT NOIR Erwin Sabathi 2018



Rebsorte:	**Pinot Noir**
Jahrgang:	2018
Alkoholgehalt:	13,0%vol
Gesamtsäure:	4,9g/l
Restzucker:	0,2g/l
Vinifikation:	**von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren, gekeltert nach der traditionellen burgundischen Methode**
Ausbau:	36 Monate in kleinen Eichenholzfässern
Trinkreife:	20 Jahre und mehr
Verschlussart:	handsortierter Naturkork/Bio-Kork, mit Wachs versiegelt
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:	sehr feine Nase; Waldbeerenaromen; perfekte Tanninstruktur, die sich mit etwas Zeit im Glas in schmeichelnde Süße verwandelt, sehr fein und seidig im Abgang
Speisenempfehlung:	gebratene Kräuterseitlinge auf Polentaschnitte, koreanisches Bulgogi Beef, Käsefondue, Thunfischsteak, Wildgeflügel (Fasan, Gans und Ente), klassische Martinigans, rosa gebratener Rehrücken, Bouef Bourguignon



Flaschenetikett mit Wappen von Patrizia & Erwin Sabathi

Kategorisierung: Der Pössnitzberg ist das Herzstück unserer Weingärten. Hier herrschen perfekte Bedingungen für die französischen Rebsorten Chardonnay und Sauvignon Blanc und somit auch beste Voraussetzungen für die burgundische Rebsorte Pinot Noir. Wir sind fast alleinige Bewirtschafter am Pössnitzberg und unsere dortigen Lagen haben **Bodenverhältnisse, die in Österreich einzigartig sind** und jenen gleichen, die diese Weine auch in ihrer ursprünglichen Heimat groß werden lassen: extrem karge, kalkhaltige Böden in Kombination mit weiteren besonderen Bodenstrukturen, **die so auch im Burgund vorherrschen.**
Da unsere Rieden eine Hangneigung von bis zu 75% aufweisen, können diese nahezu ausschließlich händisch bewirtschaftet werden, was von ihrer Herkunft besonders geprägte Weine entstehen lässt. So lag es nahe, dass wir uns einen persönlichen Lebenstraum erfüllten und die grandiose Rebsorte Pinot Noir pflanzten. Pinot Noir reagiert sehr empfindlich auf Unterschiede betreffend Bodentyp und Mikroklima und ist daher besonders geeignet, das spezifische Terroir einzubringen. Und genau das entspricht unserer Philosophie: „Unsere Weine sind Ausdruck unseres Terroirs."
Dabei zeichnet sich unser Pinot Noir einerseits durch das **Keltern nach der traditionellen, burgundischen Methode** aus, andererseits besticht er mit dem **erstmals präsentierten, edlen Wappen von Patrizia und Erwin Sabathi** auf dem Flaschenetikett: „Auf dem Helm mit schwarz-goldenen Decken ein golden befranstes, schwarzes Kissen, darauf stehend zwei einander zugekehrte, rot bewehrte und gezungte, goldene Löwen, gemeinsam eine silberne Muschel haltend."
Pinot Noir ist nicht im Südsteiermark DAC System verankert. Aus diesem Grund obliegt die Regel, dass die Herkunft (Pössnitzberg) nicht am Flaschenetikett ausgewiesen wird.

Herkunft: 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. Hier herrschen **perfekte Bedingungen für die französischen Rebsorten** Chardonnay und Sauvignon Blanc und somit auch **beste Voraussetzungen für die burgundische Rebsorte Pinot Noir.** Pinot Noir reagiert sehr empfindlich auf die Unterschiede betreffen Bodentypen und Mikroklima und ist daher besonders geeignet, das spezifische Terroir einzubringen.

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

Boden: Der Pössnitzberg liegt am südlichen Rand der „Weststeirischen Bucht“ des Steirischen Beckens. Ehemals (im Neogen) wurden hier mehrere 1.000 Meter mächtige Meeressedimente abgelagert. Bei den auch als „Steirischer Schlier“ bezeichneten Ablagerungen handelt es sich um **tonig bis feinsandige, graugrün gefärbte Mergel mit Pflanzenfossilien** und Sandsteinlagen. 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.

Fein und seidig im Abgang – PINOT NOIR – Ein grandioser Neugang von Patrizia und Erwin Sabathi (Jakob Schillinger)

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