

Ried Pössnitzberger Sorgenbrecher® Sauvignon Blanc 2017

Große STK Ried



Rebsorte:	Sauvignon Blanc		
Jahrgang:	2017		
Alkoholgehalt:	13,0%vol		
Gesamtsäure:	5,4g/l		
Restzucker:	0,6g/l		
Vinifikation:	von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren		
Ausbau:	30 Monate in großen, traditionellen Eichenholzfässern		
Trinkreife:	15 Jahre und mehr		
Verschlussart:	handsortierter Naturkork/Bio-Kork, mit Wachs versiegelt		
Klassifizierung:	Große STK Ried		
Herkunft/Ried :	Ried Pössnitzberg		
Ausrichtung:	südausgerichtete Kessellage mit einer großteils über 50%igen Hangneigung		
Seehöhe:	470m–505m		
Anbaugebiet:	Südsteiermark		
Weinbeschreibung:	ein Hauch von Limetten, Stachelbeeren, Lindenblüten, weiße Nektarinen, sehr breitgefächertes Aromenbild; am Gaumen enorme Saftigkeit, noble Würze, gewaltige Länge; ausgestattet mit einem schier unendlichen Reifepotential		
Speisenempfehlung:	geräucherte Forelle, warmer Saibling, Gans oder Ente, Wildgerichte, Schmorgerichte vom Rind (Ochsenschlepp, Schulterscherzel), Steak		

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 Sauvignon Blanc so authentisch. Dieser Wein vom Pössnitzberg zählt zu unseren Raritäten, ist fein mineralisch, am Gaumen enorm salzig mit straffer Struktur und weist eine hohe Langlebigkeit auf. Der Ernteeertrag ist auf max. 45hl limitiert. Als Rarität darf dieser Wein fruestens ab dem 1. Mai nach 30-monatigem Ausbau in den Verkauf gebracht werden. **Der Name „Sorgenbrecher“ hat mit der Geschichte unseres Weingutes zu tun**, diese ist unterhalb am Datenblatt angeführt.

Herkunft/Ried: Steilheit und extrem kalkhaltige Böden lassen nach mühsamer und arbeitsintensiver Handarbeit große, tiefründige, 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 Rebstocke 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 ergeschichtlicher 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**.

„Der Pössnitzberger Sorgenbrecher ist eine Hommage an meinen Großvater Johann Sabathi. Dieser erkannte und förderte bereits in den 50er-Jahren die Besonderheit des Pössnitzberges. Schon damals füllte er seine besten Weine unter der Bezeichnung ‚Pössnitzberger Sorgenbrecher‘ ab. Zusätzlich ist dieser Wein meinem Urgroßvater Johann Sabathi gewidmet, welcher im Ersten Weltkrieg sehr jung sein Leben lassen musste.“ (Erwin Sabathi)