Ried Pössnitzberg Alte Reben Chardonnay 2022

Große STK Ried, Südsteiermark^{DAC}



Rebsorte:	**Chardonnay**
Jahrgang:	2022
Auszeichnungen:	**97 FALSTAFF, 98 A LA CARTE Punkte**
Alkoholgehalt:	13,0%vol
Gesamtsäure:	4,9g/l
Restzucker:	1,1g/l
Vinifikation:	**von Hand gelesen, traditionell mit Naturhefen vergoren**
Ausbau:	30 Monate in kleinen Eichenholzfässern
Trinkreife:	15 Jahre und mehr
Verschlussart:	handsortierter Naturkork/Bio-Kork
Zertifizierung:	**Biologisch**, Nachhaltig Austria
Klassifizierung:	**Große STK Ried** / Südsteiermark^{DAC}
Herkunft/Ried :	**Ried Pössnitzberg**
Ausrichtung:	vorwiegend südausgerichtete Kessellagen mit östlichen und westlichen Ausläufern und einer Hangneigung von bis zu 75% (der überwiegende Teil mit über 50% Hangneigung)
Seehöhe:	420m–480m
Anbaugebiet:	**Südsteiermark**
Weinbeschreibung:	Duft nach weißem Pfirsich und Orangenblüten; ein vornehmer, ganz klarer Charakterwein; seidig und elegant bei maximaler Intensität; stark geprägt von der Kargheit der Reben und des Bodens; zerriebener Stein mit intensiver Mineralität; enorme Salzigkeit die Eindrücke von Meeresluft und Austernschalen erweckt, ruhiges harmonisches Finale
Speisenempfehlung:	gebackene Steinpilze, Morchel- und Trüffelgerichte, zu kräftigen und ausdrucksstarken Fleischgerichten (mediterran und asiatisch), Ossobuco, Schmorgerichte, Lamm, Ragout, Wild (Hirsch, Wildschwein), Martinigans, Gänseleber

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 Pössnitzberg Alte Reben Chardonnay" stammen von den ältesten Rebanlagen unserer besten Parzellen am Pössnitzberg.** 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

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.

Ein vornehmer, ganz klarer, unverfälschter Charakterwein mit anregender Struktur, stark geprägt von der Kargheit der Reben und des Bodens – enorm mineralisch.

„Perfekt 'steirisches' Finish, großes Potential" (Willi Balanjuk)

„Wer zu diesem Wein noch eine potenzielle Steigerung sucht, sucht nach dem grandiosen Chardonnay Ried Pössnitzberger Kapelle…" (Peter Moser)

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