Erwin SABATHI WEINGUT

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

# Ried Pössnitzberg Alte Reben® Sauvignon Blanc 2018

## Große STK Ried, Südsteiermark$^{DAC}$




| | |
|---|---|
| **Rebsorte:** | **Sauvignon Blanc** |
| **Jahrgang:** | 2018 |
| **Auszeichnungen:** | **98 A LA CARTE, 96 FALSTAFF, 18 GAULT MILLAU Punkte** |
| **Alkoholgehalt:** | 13,0%vol |
| **Gesamtsäure:** | 5,2g/l |
| **Restzucker:** | 1,3g/l |
| **Vinifikation:** | **von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren** |
| **Ausbau:** | 22 Monate in großen, traditionellen Eichenholzfässern |
| **Trinkreife:** | 15 Jahre und mehr |
| **Verschlussart:** | handsortierter Naturkork/Bio-Kork |
| **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–460m |
| **Anbaugebiet:** | **Südsteiermark** |
| **Weinbeschreibung:** | Tiefe, fein rauchige Aromen; Anklänge von Wiesenkräutern, Minzetöne; elegant, kühle Aromatik mit tiefer Strahlkraft am Gaumen; mineralisches Steinmehl und enorme Salzigkeit; vielschichtig und stoffig zugleich, extrem mineralische Struktur |
| **Speisenempfehlung:** | geräucherte Forelle, warmer Saibling, Gans oder Ente, Wildgerichte, Schmor-gerichte 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. **Die Trauben für „Ried Pössnitzberg Alte Reben Sauvignon Blanc" 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.

**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.


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

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

***„… dicht, beruhigend und mit einer unglaublichen Sanftmut unterwegs. Die Aromatik ist genau «à point».“***

---

***„Im langen Finale kühle sinnliche Anmutung und schwerelose Intensität. Edel. Potential für dreißig Jahre.“***


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