Erwin SABATHI

AT-BIO-302 Österreich-Landwirtschaft

ZERTIFIZIERT 4547594 NACHHALTIG AUSTRIA

# Ried Pössnitzberg Sauvignon Blanc 2020

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

GROSSE STK RIED

| | |
|---|---|
| **Rebsorte:** | **Sauvignon Blanc** |
| **Jahrgang:** | 2020 |
| **Auszeichnungen:** | **95 FALSTAFF, 96 A LA CARTE, 18/20 WEINWISSER Punkte** |
| **Alkoholgehalt:** | 13,0%vol |
| **Gesamtsäure:** | 6,2g/l |
| **Restzucker:** | 1,5g/l |
| **Vinifikation:** | **von Hand gelesen, traditionell mit Naturhefen vergoren** |
| **Ausbau:** | 24 Monate in großen, traditionellen 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:** | 400m–540m |
| **Anbaugebiet:** | **Südsteiermark** |
| **Weinbeschreibung:** | Anklänge von Akazienblüten, pure rote Ribiseln, Mandarinen, gepaart mit würzigen Feuersteinaromen; kompakter Kern; feinste nuancierte Aromen von rotem Pfeffer, salzige Mineralität am Gaumen, saftiger Säurebogen mit packend vibrierendem Abgang |
| **Speisenempfehlung:** | gefüllte Paprika, Perlhuhn, Kalb, Rind (Rinderbraten, gekochtes Rindfleisch – Tafelspitz), Wildgerichte, Entenbrust, Süßwasserfische (Karpfen), Flusskrebse, Hummer, gratinierte Austern |

**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. 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

***„… 12 Zylinder mit großem Potential“*** (Willi Balanjuk, A LA CARTE)


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