Erwin SABATHI

Ried Pössnitzberger Kapelle I Chardonnay 2021

Große STK Ried, Südsteiermark[DAC]

Rebsorte:	**Chardonnay**
Jahrgang:	2021
Alkoholgehalt:	14,0%vol
Gesamtsäure:	5,3g/l
Restzucker:	1,0g/l
Vinifikation:	**von Hand gelesen, traditionell mit Naturhefen vergoren**
Ausbau:	36 Monate in kleinen Eichenholzfässern
Trinkreife:	15 Jahre und mehr
Verschlussart:	handsortierter Naturkork/Bio-Kork, mit Wachs versiegelt
Zertifizierung:	**Biologisch**, Nachhaltig Austria
Klassifizierung:	**Große STK Ried** / Südsteiermark[DAC]
Herkunft/Ried :	**Ried Pössnitzberger Kapelle I**
Ausrichtung:	südausgerichtete Kessellage mit einer großteils über 50%igen Hangneigung
Seehöhe:	420m–460m
Anbaugebiet:	**Südsteiermark**
Weinbeschreibung:	nobles Aromenbild, salzige Meeresbrise, Eisenkraut; unendlich viele Facetten, puristische und doch zurückhaltende Holznoten; am Gaumen hochfein, die Säure ist perfekt im feinstoffigen Extrakt eingebettet; dezente zitronige Spuren, fein harzige Würze, Kalktöne und Feuerstein; seidige Textur, enorme Länge mit gewaltigem Potenzial – Harmonie pur
Speisenempfehlung:	gebackene Steinpilze, Morchel- und Trüffelgerichte, zu kräftigen und ausdrucks-starken Fleischgerichten (mediterran und asiatisch), Ossobuco, Schmorgerichte, Lamm, Ragout, Wild (Hirsch, Wildschwein), Martinigans, Gänseleber

Alte Flaschenetiketten

GROSSE STK RIED

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 Pössnitzberger Kapelle Chardonnay" stammen von einem Weingarten am Pössnitzberg, wo sich eine kleine, alte Kapelle befindet.** Schon in den 60er Jahren benannte der damalige Grundbesitzer und Bewirtschafter dieses Weingartens, Karl Rengo, seine Weine „Pössnitzberger Kapelle". 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 Ernteertrag ist auf max. 45hl limitiert. Als Rarität darf dieser Wein frühestens ab dem 1. Mai nach 30-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.

„… der grandiose Chardonnay Ried Pössnitzberger Kapelle, der rarste Wein in Sabathis Angebot. Die Suche lohnt sich: Noch >>mehr<< Chardonnay hat die Alpenrepublik aktuell nicht zu bieten.“ (Peter Moser)

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