Erwin SABATHI

AT-BIO-302 Österreich-Landwirtschaft

ZERTIFIZIERT 4547594 NACHHALTIG AUSTRIA

Ried Pössnitzberger Kapelle Sauvignon Blanc 2020

Große STK Ried, Südsteiermark^{DAC}

Rebsorte:	**Sauvignon Blanc**
Jahrgang:	2020
Auszeichnungen:	**98 FALSTAFF,** **98+ A LA CARTE Punkte**
Alkoholgehalt:	13,0%vol
Gesamtsäure:	5,5g/l
Restzucker:	1,2g/l
Vinifikation:	**von Hand gelesen, traditionell mit Naturhefen vergoren**
Ausbau:	36 Monate in großen, traditionellen 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**
Ausrichtung:	südausgerichtete Kessellage mit einer großteils über 50%igen Hangneigung
Seehöhe:	470m–505m
Anbaugebiet:	**Südsteiermark**
Weinbeschreibung:	präzise Fruchtpräsenz in der Nase; Cassis, pure Stachelbeeren, weißer Pfirsich, Limonen, dezente Kräuternuancen, Spuren von Eisenkraut, Fenchel und Anis; am Gaumen fein und sehr elegant, beeindruckende Würze im Nachhall mit seidigem Trinkfluss
Speisenempfehlung:	geräucherte Forelle, warmer Saibling, Gans oder Ente, Wildgerichte, Schmorgerichte vom Rind (Ochsenschlepp, Schulterscherzel), Steak

Alte Flaschenetiketten

Kategorisierung: Die Weingärten am Pössnitzberg sind prädestiniert als **besonderes Weißwein-Terroir.** Das Zusammenspiel der Bodenstruktur und der klimatischen Faktoren macht die dortigen Rieden so unverwechselbar und die Weine der Rebsorte Sauvignon Blanc so authentisch. **Die Trauben für „Ried Pössnitzberger Kapelle Sauvignon Blanc" 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 Rieden am Pössnitzberg sind die die **südlichsten Rieden der Steiermark** und haben einen enormen Stellenwert für unser Weingut. Die**Ried Pössnitzberger Kapelle** wird zur Gänze vom Weingut Erwin Sabathi bewirtschaftet und zählt somit als **Monopollage.** In den 50er Jahren erkannte Großvater Johann Sabathi bereits das Potential des Pössnitzberges 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: Die Ried Pössnitzberger Kapelle ist aufgrund ihrer Expositur **von warmen Aufwinden geprägt.** Sie ist luftdruchzogener als die restlichen Rieden am Pössnitzberg.

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 Boden der Ried Pössnitzberger Kapelle ist karger und weniger tiefgründig im Vergleich zu den restlichen Rieden am Pössnitzberg.**

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