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 Saffran Chardonnay 2022

STK Ried, Südsteiermark^{DAC}



Rebsorte:	**Chardonnay**
Jahrgang:	2022
Auszeichnungen:	**94 FALSTAFF Punkte**
Alkoholgehalt:	13,5%vol
Gesamtsäure:	5,6g/l
Restzucker:	0,3g/l
Vinifikation:	**von Hand gelesen, traditionell mit Naturhefen vergoren**
Ausbau:	19 Monate in kleinen Eichenholzfässern
Trinkreife:	10 Jahre und mehr
Verschlussart:	handsortierter Naturkork/Bio-Kork
Zertifizierung:	**Biologisch**, Nachhaltig Austria
Klassifizierung:	**STK Ried** / Südsteiermark^{DAC}
Herkunft/Ried :	**Ried Saffran**
Ausrichtung:	rein südausgerichtete Lage mit einer Hangneigung von 30% bis 45%
Seehöhe:	415m–470m
Anbaugebiet:	**Südsteiermark**
Weinbeschreibung:	Duft nach zerriebenem Stein, kalkig; feine Rauch- und Röstaromen; am Gaumen delikate Saftigkeit, geschmeidige Textur mit Schliff und Intensität; salzige Mineralität und sinnliche Fruchtaromen; trinkanimierend und zugänglich mit einem harmonischen Finale
Speisenempfehlung:	Rinder-Consommé, kräftige Essenzen, Kürbis, Steinpilze, Morcheln, Trüffel(-nudeln), Polenta, warme Vorspeisen, Schalen- und Krustentiere (Hummer), Kalb und Rind, gebratene Gänseleber; hervorragend zu kräftigeren Gerichten

Kategorisierung: Die Ried Saffran ist eine **Monopollage von Erwin Sabathi** und zur Gänze mit der Rebsorte Chardonnay bestockt. Aufgrund der etwas **tonhaltigeren Bodenstruktur** (im Vergleich zum Pössnitzberg), gedeihen hier kräftigere Weine mit einem sehr eigenständigen Charakter. Diese Ried ist somit besonders prädestiniert für die Rebsorte Chardonnay. Das Zusammenspiel der tonhaltigeren Bodenstruktur und der klimatischen Faktoren macht diese Riede so unverwechselbar und die Weine der Rebsorte Chardonnay so authentisch. Unser Wein der STK Ried Saffran ist fein mineralisch, am Gaumen enorm salzig mit straffer Struktur und weist eine hohe Langlebigkeit auf. Der Ernteertrag ist auf max. 45hl limitiert. Weine einer STK Ried dürfen frühestens ab dem 1. Mai nach 6-monatigem Ausbau in den Verkauf gebracht werden, in unserem Fall verbleibt dieser Wein um einiges länger im Fass und wird erst nach 19-monatigem Ausbau, so wie unsere Weine der Großen STK Ried, in den Verkauf gebracht.

Herkunft/Ried: Luftdurchzogenes Klima, eine rein südausgerichtete Lage und tonhaltige Böden lassen nach mühsamer und arbeitsintensiver Handarbeit große, tiefgründige, von Herkunft geprägte Weine entstehen. Die Ried Saffran ist der höchstgelegenste Teil des betreffenden Rebhangs und somit die „luftigste Lage" in diesem Bereich.
Diese Ried weist eine **jahrhundertlange Weinbautradition** auf und hat einen **großen, geschichtlichen Stellenwert** für unser Weingut. Hans Saffran (der ehem. Besitzer des Trutschelhofes und der dazugehörigen, heutigen Ried Saffran), war 1729 auch einer der Vorbesitzer der Liegenschaft Pössnitz 48, auf der sich heute unser Weingut befindet.
2014 erwarb Erwin Sabathi den Weingarten des ehemaligen Trutschelhofes und ist nun auch im Besitz der Monopollage „Ried Saffran". Der **Riedenname „Saffran" soll an Hans Saffran erinnern** und eine sehr geschichtsträchtige Weinbautradition ehren. Dies erklärt die Namensgebung dieser Ried, die nicht an das Gewürz Safran angelehnt ist.

Klima: Als exponierte Lage, nämlich als der höchstgelegenste und oberste Teil dieses Rebhangs, ist die Ried Saffran **sehr luftdurchzogen.** Das etwas kühlere Klima bewirkt das Vermeiden von Hitzestaus, dadurch sind die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht gering. Diese Faktoren prägen einen Chardonnay mit einem sehr kräftigen, eigenständigen Charakter.

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

Boden: Graugrün gefärbte, tonig, schluffige **Meeresablagerungen mit geringmächtigen Sandsteinlagen** bilden den geologischen Untergrund. Markant für diesen stark kalkhaltigen Boden ist der durch die Verwitterung entstandene humose Oberboden. Die Bodenstruktur unterstützt eine hohe Wasserspeicherkapazität.

Eine Monopollage mit jahrhundertelanger Weinbautradition.

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