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

Ried Pössnitzberger Sorgenbrecher® Sauvignon Blanc 2015

Große STK Ried



Rebsorte:	**Sauvignon Blanc**
Jahrgang:	2015
Auszeichnungen:	**96/100 FINETASTING Punkte**
Alkoholgehalt:	13,5%vol
Gesamtsäure:	5,2g/l
Restzucker:	0,7g/l
Vinifikation:	**von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren**
Ausbau:	30 Monate in kleinen Eichenholzfässern
Trinkreife:	15 Jahre und mehr
Verschlussart:	handsortierter Naturkork, mit Wachs versiegelt
Klassifizierung:	**Große STK Ried**
Herkunft/Ried :	**Pössnitzberg**
Ausrichtung:	südausgerichtete Kessellage mit einer großteils über 50%igen Hangneigung
Seehöhe:	470m–505m
Anbaugebiet:	**Südsteiermark**
Weinbeschreibung:	ein Hauch von Limetten, Stachelbeeren, Lindenblüten, weiße Nektarinen, sehr breitgefächertes Aromenbild; am Gaumen enorme Saftigkeit, noble Würze, gewaltige Länge; ausgestattet mit einem schier unendlichen Reifepotential
Speisenempfehlung:	geräucherte Forelle, warmer Saibling, Gans oder Ente, Wildgerichte, Schmor-gerichte vom Rind (Ochsenschlepp, Schulterscherzel), Steak



Flaschenetikett von Großvater Johann Sabathi

G STK 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 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. **Der Name „Sorgenbrecher" hat mit der Geschichte unseres Weingutes zu tun,** diese ist unterhalb am Datenblatt angeführt.

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 aus erdgeschichtlicher Sicht im südweststeirischen Meeresteilbecken. Hier entstanden vor ca. 16 Millionen Jahren teilweise bis zu mehrere 1000 Meter mächtige marine Ablagerungen. Diese feinen Meeressedimente werden in der Geologie als „Steirischer Schlier" bezeichnet. Es handelt sich um tonig-feinsandige, meist graugrün gefärbte, kalkhaltige Tonmergel bis Tonschiefer mit Sandeinlagen, Blattfossilien und Glanzkohleresten. **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

„Der Pössnitzberger Sorgenbrecher ist eine Hommage an meinen Großvater Johann Sabathi. Dieser erkannte und förderte bereits in den 50er-Jahren die Besonderheit des Pössnitzberges. Schon damals füllte er seine besten Weine unter der Bezeichnung ‚Pössnitzberger Sorgenbrecher' ab. Zusätzlich ist dieser Wein meinem Urgroßvater Johann Sabathi zu seinem 100. Todesjahr gewidmet, welcher 1915 im Ersten Weltkrieg sehr jung sein Leben lassen musste." (Erwin Sabathi)

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