Trockenbeerenauslese Chardonnay 2023

Prädikatswein



Rebsorte:	**Chardonnay**
Jahrgang:	2023
Alkoholgehalt:	7,2%vol
Gesamtsäure:	11,5g/l
Restzucker:	207,2g/l
Vinifikation:	**von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren**
Ausbau:	Edelstahltank
Trinkreife:	15 Jahre und mehr
Verschlussart:	Drehverschluss
Zertifizierung:	**Biologisch**, Nachhaltig Austria
Klassifizierung:	**Prädikatswein**
Herkunft:	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:	**Steiermark**
Weinbeschreibung:	in der Nase reinste Quitte; der Gaumen ist fruchtbetont aber nie üppig, mit etwas Steinobst und feinen Zitrusanklängen untersetzt; im Finish eine zarte Steinigkeit; die balancierte Süße wird von frischer Säure gestützt und unterstreicht die Leichtfüßigkeit des Weines
Speisenempfehlung:	Weichkäse, gebratene Gänseleber, leichte fruchtige Desserts, Zabaione

Kategorisierung: Ein barocker **Prädikatswein (Edelsüßwein)** aus unserer besten Riede, der Ried Pössnitzberg.
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.

Herkunft: 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