



## SABATHI: STEIERMARK BENCHMARK

Von René Gabriel: [www.bxtotal.com](http://www.bxtotal.com)

**Es gibt viele grossartige Winzer in der Südsteiermark. Und zu diesen gehört auch Erwin Sabathi. Als «Winzer des Jahres» von Falstaff ausgezeichnet, holte er sich im Jahr 2016 eine sehr begehrte Trophäe in diese besonders weissweinige Spitzenregion. Doch damit nicht genug, in seinem Keller warten momentan zwei ganz gigantische, «neue Sabathi-Weine» auf die Lancierung.**

Er rief mich im Vorfeld einige Male an. Wir sind schon lange befreundet. Doch ich musste ihn immer wieder trösten. Meine bisherigen Austria-Trips waren immer voll verplant. Und die Steiermark liegt ja dann auch nicht grad am Weg, wenn man in Wien landet.

Während dem Weinforum Burgenland präsentierte ich seinen Gelben Muskatteller und ich rief ihn an, um ein paar zusätzliche Informationen zu diesem Wein zu erhalten.

Diese Infos gab mir der Erwin sogleich und wiederholte abermals seinen Wunsch mir seine besonderen 2015er zu zeigen.

Vielleicht würde es schneller gehen, wenn er mir Muster in die Schweiz schicken würde, fragte ich ihn. Das ginge leider nicht, denn diese zwei neuen Weine seien noch nicht abgefüllt und würden erst im Frühjahr 2018 lanciert. Wieder tröstete ich ihn zu einer nächstmöglichen Gelegenheit.

Nach meinem Vortrag am Burgenländer Weinforum zum Thema «Spitzenweine» kam ein junger Winzer auf mich zu und bat mich, ihn einmal in Teesdorf zu besuchen.

Kurz darauf sprach mich ein Gastronom an und wünschte, dass ich für seine Weinfreunde einmal ein Wine & Dine in seinem Wirtshaus im Ardagger Stift leiten würde.

Der Gabriel-Glas-Geschäftsführer in Hallein, Alfred Herlbauer mailte mir, dass mich Wolfgang Karrer der Besitzer von Glas & Co. gerne kennen lernen würde.

Und einen Tag später rief mich der Winzer Hans Nehrer an, ob ich nicht einen Vortrag für die Leithaberg-Winzer halten könne, denn diese würden jetzt komplett auf mein Glas umstellen.

Das war genug «Futter», um einen Kurztrip im Juni quer durch Österreich zu planen. Sabathi war der erste Kontakt der kleinen Weinreise. Und ich habe den Entschluss, in die Steiermark, genauer gesagt nach Leutschach zu fahren, absolut nicht bereut. Das war ein Hammer-Erlebnis der besonderen Art.



Die Gebrüder Christoph und Erwin begrüßen uns beim Weingut (Bild oben) und fahren mit uns in die Weinberge. Das Herzstück der Sabathi's sind die 30 Hektar Pössnitzberg. Die Sonne steht im richtigen Winkel. Es ist mörderisch warm. Und – trotzdem haben die Arbeiter den ganzen Tag im Rebberg gearbeitet. Ein Knochenjob bei diesen Bedingungen. Dann stehen wir an diversen Hanglagen. Die sind zum Teil so steil, dass der Traktor zwar runterkommt, aber nicht mehr rauf. Um eine weitere Zeile für die Bearbeitung von «oben herab» in Angriff zu nehmen, muss der Fahrer einen weiten Umweg in Kauf nehmen. Doch nun ist Feierabend und die Sonne leuchtet jedes einzelne Rebenblatt nochmals sattgrün aus, bevor diese später im Westen verschwindet.

Erwin Sabathi ist nicht mehr zu halten. Die Worte kullern aus ihm heraus und er schwärmt von der Steiermark, von den verschiedenen Regionen. Man fühlt auch, dass er mitleidet, dass es heuer ein paar befreundete Winzer ganz erg erwischt hat mit dem Frost.



Sie hätten Glück gehabt, weil deren Rebberge klimatisch etwas günstiger liegen. Also ist die Ernte 2017 gesichert. Die extreme Trockenheit macht momentan zu schaffen. In früheren Jahren auch noch der Hagel. Doch diese Gefahr ist heuer und auch in Zukunft gebannt. Denn nach dem Motto «aus Schaden wird man klug» sind über alle Rebberge Hagelnetze gespannt. Diese Netze seien kein Nachteil für die Laubarbeit und würden, einmal gespannt, nur Vorteile bei den Vorgängen im Rebberg mit sich bringen. (Bild oben)

Sie kennen das Gefühl, wenn man in der Sonne steht, von tollen Weinen gesprochen wird und das nächste Glas meilenweit entfernt ist? Und zudem bin ich mittlerweile verdammt neugierig. Spätestens dann, als Erwin Sabathi und zur Kapellenlage vom Pössnitzberg führt.

Wo denn da die Kapelle sei, frage ich naiv. Denn ich kann da nirgendwo ein für ich in Frage kommendes Gebäude entdecken. Später wird sich herausstellen, dass diese Kapelle so geheim ist, dass sich beim artverwandten Suchbegriff kein einziges Bild derselben im weltweiten Netz befindet.

Nun denn – Erwin zeigt mit dem Finger über den Rebberg. Dort sind ein paar Bäume und Sträucher. Und es wird ein minimaler Teil einer gelblichen Wand sichtbar. «Dort ist sie». Immerhin! Es scheint diese Kapelle tatsächlich zu geben, wenn auch nur in Bonsai-Form.

Wichtig ist jedoch der Rebberg. Schon einmal lieferte der «Kapellenhang» Trauben für ein früheres Projekt. So in den Jahren 2006, 2007 und 2008. Da brachte Sabathi einen Sauvignon Blanc mit der Bezeichnung «Limited» raus. Damals lotete er seine Vinifikations-Grenzen noch wesentlich grosszügiger aus...

Genug gesehen. Genug geredet. Genug visioniert. Ich will jetzt den Tatsachen in weinige Augen blicken. Und ich dränge zur Degustation.

Wir fahren zum Privathaus von Erwin Sabathi. Dort stehen genügend Gabriel-Gold-Gläser bereit. Ich weiss, dass man mich mit dieser Glas-Präsenz nicht bestechen will, denn Sabathi arbeitet auch bei sich im Weingut seit Jahren vorwiegend mit diesen Gläsern. «Sehr gute Weine brauchen halt ein sehr gutes Glas» denke ich etwas grossmütig, ohne meine Gedanken auszusprechen...

## CHARDONNAY

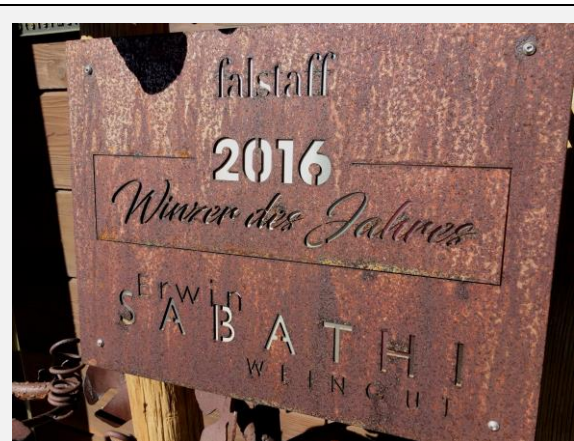
**2015 Chardonnay Ried Pössnitzberg, Erwin Sabathi:** Verkaufspreis; 26 Euro: Sehr helles Gelb mit grünlichen und schier bläulichen Reflexen. Mittelschlankes, dezent pflanzliches Bouquet, Kokosnote, eine Nuance von weisser Ananas, minimste Duftnoten von Lindenblüten, sanft milchig im Ansatz, die Fülle kommt von unten. Mit dem Luftzutritt wird er duftiger und zeigt reichlich Facetten. Im Gaumen mit einem schier süss anmutenden Antrunk, dichtes Extrakt, fein harzige Würze, Akazienhonig, legt gegen das Finale zu. Während man in der Nase noch einen feinen Kokostouch spürt, so ist der Gaumen mit einer hohen Chardonnay-Typizität ausgestattet. Findet man im Burgund auf diesem Preisniveau eine ähnliche Klasse? Da ist ein Potential für mindestens 10 Jahre mit drin verpackt. 18/20 beginnen

**2015 Chardonnay Alte Reben, Erwin Sabathi:** Verkaufspreis; 43 Euro. Brillant leuchtend, hell mit lindengrünem Schimmer. Hochfeines Bouquet, eine parfümierte Mineralität zeigend, Kalktöne, Feuerstein, gelbe Fruchtnoten und Kamille. Dann zeigt sich ein Agrumentouch, welcher das Nasenbild erfrischt. Sehr präzise, feinpeffrig, dicht. Während der Pössnitzberg vielleicht eher der Typ «Meursault» ist, so gehen diese «Alten Reben» in die hochwertige Stilistik eines Puligny's. Im Gaumen eine feine, schier quirlige Rasse zeigend, das Extrakt ist cremig und stoffig. Alles ist mit einer traumhaften Balance ausgestattet, nobelbitteres Finale. Eigenwillig zwar, vielleicht aber dafür auch charaktervoll und somit autochthon. Kein lautes Monument, sondern subtil und momentan noch etwas introvertiert. Ein grosser Chardonnay von Weltklasseformat mit einem 20-Jahre-Reifepotential. 19/20 warten

## SAUVIGNON BLANC

**2015 Sauvignon Blanc Ried Pössnitzberg, Erwin Sabathi:** Verkaufspreis; 27 Euro. Leuchtendes Grüngelb. Frisches Bouquet, ein Hauch von Limetten, Stachelbeeren, weisse Nektarinen, der Fruchtdruck ist enorm, aber nicht überladen. Im zweiten Ansatz; minime Capsinspuren als Würzliefereant, mit dezente Kräuternuancen. Im Gaumen saftig, mit jetzt schon eingebundener und doch präsenter Säure. Dies verleiht diesem tollen Sauvignon Blanc Länge. Grosser Erstspass – auf hohem Niveau. Und mit gewissen Zukunftsvisionen. Der Peak dürfte um 2020 sein. 18/20 trinken

**2015 Sauvignon Blanc Alte Reben, Pössnitzberg, Erwin Sabathi:** Verkaufspreis; 43 Euro. Brillant, fein grünlich, leuchtend. Extrem feiner Duft, vielschichtig, zarter Limettentouch, Marokkominze, Lindenblüten, weisses Pfirsichfleisch. Er dokumentiert eine direkte, kommunikative Art. Obwohl er seinen Reichtum im gleichen Atemzug zeigt, gibt er sich unterwürfig, schier nobel-schlank. Im Gaumen mit extrem feiner Rasse, während der Chardonnay eher quirlig daherkommt, ist dieser dicht, beruhigend und mit einer unglaublichen Sanftmut unterwegs. Die Aromatik ist genau «à point». Will heissen, weder grün noch tropisch. Ein Premier Cru – vom Grundwesen her. 19/20 trinken



Die «Winzer des Jahres» von Falstaff werden über Jahre verfolgt und nur ein hohes Mass an grossartigen Weinen gilt für die Selektion.

2013: Karl Alphart, Traiskirchen  
2014: Gerhard Pittnauer, Gols  
2015: Markus Huber, Reichersdorf  
2016: Erwin Sabathi, Leutschach  
2017: Anton Bauer, Röschitz



## KAPELLE PÖSSNITZBERG

### GIGANTISCHE PREMIERE

Erstmals lanciert Sabathi die Pössnitzberger Kapelle als Einzellagen-Bezeichnung. Bei den beiden Rebsorten schlagen zwei Seelen in seiner Brust. Vom Sauvignon Blanc schwärmt er, dass dies sein bester Sauvignon Blanc sei, den er je gemacht habe. Gleichzeitig glaubt er, dass er dort wohl das Maximum dessen erreicht habe, was in der Steiermark möglich ist. Das glaubt Gabriel persönlich auch, denn mehr wie 20 Punkte geht nicht.

Hingegen meint Sabathi, dass der Chardonnay erst in den letzten Jahren ebenfalls ein ähnliches Niveau erreicht habe. «Das ist für uns eine besondere Liga, nicht für den weltweit angebauten Chardonnay, sondern für Österreich!». Beim Sauvignon Blanc habe er ganz viele Konkurrenten auf ähnlichem Niveau. Nicht zuletzt grad in der unmittelbaren Umgebung. Beim Chardonnay sei dies etwas anders. Da gäbe es in verschiedenen, anderen Teilen Österreichs sehr gute, hochwertige Sparring-Partner. Aber weit weniger als halt beim Sauvignon Blanc. Und zudem sei Chardonnay letztendlich auch eine gewisse Stilfrage vom Ausbau her.

Da hat er nicht unrecht. Nicht selten bemängle ich bei den so genannten «besten Chardonnay» von Österreich eine zu grosszügige Eichentendenz, bei mässiger Mineralität. Es geht nicht nur darum mehr oder weniger neue Fässer zu verwenden. Es geht darum, dass nicht das Kokos-, Caramel- und Butterkonsortium geschmacklich überhandnimmt. Sabathi's-Entscheid von den üblichen 225-Liter-Barriquen zum grösseren 500 Liter fassenden Eichenfass zu wechseln scheint mir, angesichts dieser grossartig-genialen 2015er-Lagenweine absolut richtig zu sein.

**2015 Chardonnay Ried Pössnitzberger Kapelle Erwin Sabathi:** Fassprobe. Kommt im Frühjahr 2018 zu 73 Euro auf den Markt. Intensives Grün mit gelben Reflexen. Recht offener Zugang, weit ausladend, eine sehr angenehme noble, weit gefächerte Fülle zeigend, Sternfrucht, Reineclauden, minimste Minzetöne, vermischt mit Eisenkraut. Die Nasenintensität legt an der Luft permanent zu und zeigt dabei unendliche viele, aber auch milde Facetten. Im Gaumen hochfein, seidige Textur, die Säure ist perfekt im traumhaft ausgelegten, feinstoffigen Extrakt eingebettet. Harmonie pur und Eleganz vom Feinsten. Das Finale ist erfrischend und mit dezent zitronigen Spuren, also mit Agrumentouch. Trotz des gewaltigen Potentials, trinkt er sich als Fassprobe schon hemmungslos. Die Fassreife ist erreicht und so wurde er in den Stahltank bis zu Abfüllung gezügelt. Dieser Austria-Chardonnay-Summit erinnert mich stark an den Bienvenue-Batârd-Montrachet von Carillon. Er hat schon bald das Zeug zu einem möglichen Jahrhundertwein. 19/20 ab 2018

**2015 Sauvignon Blanc Ried Pössnitzberger Kapelle, Erwin Sabathi:** Fassprobe. Kommt im Frühjahr 2018 zu 73 Euro auf den Markt. Intensives grünliches Gelb, brillant leuchtend. Was für ein Bouquet! Einen klaren, schier dramatischen Sauvignon-Absender dokumentierend. Die Nase beginnt mit Cassis, Cassis? Ja – absolut mit Cassis! Dann folgen Stachelbeeren, weisse Nektarinen, Limonen, grüner Brazil-Mango, Spuren von Eisenkraut. Trotz der enormen Fruchtpräsenz auch genügen Würze zeigend. Nach einer Viertelstunde; Fenchelkraut und Anis. Das Nasenbild; multifein und sehr elegant. Der Gaumen ist ein Finessenpaket sondergleichen, die Säure ist perfekt eingebunden, der Fluss seidig. Er zeigt in seiner Art gar eine gewisse Adstringenz, was das enorme Lagerungspotential unterstützt und dokumentiert. Dies ist kein überlauter, oder gar marktschreierischer Sauvignon-Blanc-Kompetitionswein für Blindproben, sondern ein äusserst präziser Weltklassewein in dieser Rebsorten-Sparte. Ein önologisches Violinenkonzert für die ganz grosse Oper! Das war ein bewegender Schluck einer neuen Austria-Ikone! 20/20 ab 2018

**Bezugsquellen und Informationen:**  
+43 3454 265 / [www.sabathi.com](http://www.sabathi.com)