

ERWIN SABATHI – DIE GROßE VERTIKALE AUS DER RIED PÖSSNITZBERG

Foto: Weingut Erwin Sabathi



Die Ried Pössnitzberg zeigt sich durch die jahrtausendelange Erosion wie eine Kessellage

Erwin Sabathi – der Chardonnay-Magier aus der Steiermark

von Giuseppe Lauria

Der südsteirische Winzer Erwin Sabathi hat mit seinem Weingut eine großartige Erfolgsgeschichte geschrieben und gilt heute im Alpenland als einer der besten seiner Zunft. In den vergangenen Jahren hat er dem Lagencharakter seiner Weine noch eindrucksvoller Ausdruck geben können. Das Herzstück seiner Weingärten ist der steile und steinige Pössnitzberg. Aus dieser Lage keltert er großartige Sauvignon Blancs und Chardonnays, wie etwa den Ried Pössnitzberg Alte Reben GSTK, der Jahr für Jahr mit hohen Punkten ausgezeichnet wird. Anlass genug, den Lobeshymnen auf den Grund zu gehen. Zehn Jahrgänge habe ich im Rahmen einer Moderation mit Erwin Sabathi in der WineBANK Trier verkostet und ausführlich besprochen.

Der Pössnitzberg liegt am südlichen Rand der «Weststeirischen Bucht» des Steirischen Beckens. Vor vielen Millionen Jahren 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. Wir sprechen von einem urzeitlichen Terroir.

Steilhang und kalkhaltige Böden

Extrem steile Lagen und sehr kalkhaltige Böden (ähnlich wie im Burgund) prägen das Terroir. Die Ried Pössnitzberg ist die südlichste Ried der Steiermark und hat einen großen Stellenwert für das Weingut. In den 1950er Jahren erkannte Großvater Johann Sabathi be-

reits das Potenzial der Riede und kaufte das erste Kernstück. Diese sehr 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. Die Stöcke wurden Anfang der 1980er Jahre gepflanzt. Klimatisch treffen hier warme Aufwinde aus den slowenischen Tälern auf kühle Luftströme der westlich gelegenen Koralpe. Die großen Temperaturunterschiede bewirken eine würzige und komplexe Aromenbildung. Der Ausbau erfolgt in Tonneaux und der Anteil von Neuholz hat sich von Jahr zu Jahr reduziert. Heute verwendet Sabathi gar kein Neuholz mehr und es erfolgt auch keine Bâtonnage. Das Weingut ist ein biologisch zertifizierter Betrieb. Für Sabathi hat die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung einen enormen Qualitätsschub gebracht. Interessanterweise erläuterte er in diesem Kontext, dass über die vergangene Dekade die Lesezeitpunkte fast

unverändert geblieben sind. So liegen auch die Alkoholgrade bei konstant 13,0 bis max. 13,5 Vol.-%. Das mag auch an der Höhenlage am Pössnitzberg von 450 bis 500 m.ü.M. liegen. Was nicht heißt, dass «Global Warming» hier keine Auswirkungen hätte. Auf meine Frage, ob solche Chardonnays vor 30 Jahren hier denkbar gewesen wären, antwortete Sabathi: So ein Chardonnay wäre nicht reif geworden: Die physiologische Reife sei inzwischen um 12 Tage antizipiert. Aber für Sabathi trägt auch die biologische Bewirtschaftung dazu bei, das Gleichgewicht zu behalten.

Die Verkostung zeigte **mehrere Erkenntnisse**: Die Weine altern extrem gut. Wir starteten mit 2011, der keinerlei Tertiäraromen zeigte. Auch 2012 und 2013 nicht. Zweitens ziehen sich die rauchig, steinig-mineralischen Noten und die rassistig-zupackende Stilistik wie ein roter DNA-Faden durch fast alle Jahrgänge durch. Bei den kühlen Jahrgängen sind die Schießpulvernoten deutlich ausgeprägter als bei den wärmeren. Die Weine zeigten ein konstant hohes Niveau, selbst so ein schwieriges Jahr wie 2014 steht gut da. Outstanding im Sinne von Weltklasse war der 2019er, den ich bei 19.5/20 gesehen haben, das dürfte die höchste von mir vergebene Note für Chardonnay aus dem deutschsprachigen Raum sein. Im Ranking folgen die grandiose Jahrgänge 2011, 2012, 2013, aber auch 2020, 2018, 2017, 2016 und das wärmere 2015 zeigten ein hohes Niveau.

2020 Ried Pössnitzberg Alte Reben Chardonnay: Das Jahr war im Vergleich zum 2019er etwas kühler, ähnlich wie 2018, aber mit weniger Regen. Reduktive Art mit feuersteinigen und ätherischen Noten, helle Blüten, weißes Steinobst, Grapefruitschale, Stachelbeere. Im Mund straff und druckvoll, aber auch stoffig mit zart schmelziger Art, im Finale mit salzigen Zitrusnoten, die dem Wein die prägnante Rasse verleihen. **18.5+/20 2025 – 2038**

2019 Ried Pössnitzberg Alte Reben Chardonnay: War bisher 2015 das Maß aller Dinge, so toppte 2019 alles vorhergehende, erzählt Sabathi mit strahlenden Augen. Und wir können die Begeisterung teilen, 2019 war der beste Wein der Vertikale. Es ist immer schwierig sich festzulegen (und nicht viele trauen es sich zu) – zumal bei diesem homogen hohen Niveau – aber dieser Wein hatte eine besondere Magie. Unglaublich komplex und finesenreich im Stile eines großen Meursaults, majestätisch, weit und tief auslaufend mit steinig-mineralischen Noten, ganz feine Birnenaromatik, Marille und Melisse. Im Mund super einnehmend mit großem Spannungsbogen aus perfekter Reife, mineralischer Prägnanz und Finesse, packend mit pfeffrigen und ätherischen Noten, punktet mit enormer Tiefe, Struktur, super Balance und Länge. Wow, dürfte meine Höchstnote für Chardonnay im deutschsprachigen Raum sein. **19.5/20 – 2038**

ERWIN SABATHI – DIE GROßE VERTIKALE AUS DER RIED PÖSSNITZBERG

2018 Ried Pössnitzberg Alte Reben Chardonnay: 2018 war zwar ein warmes Jahr, aber anders als in Deutschland niederschlagsreich und feucht. Deswegen hat er mehr kühlere Noten, dann aber auch Tropenfrüchte, ein Hauch Cassis, Physalis und zartes Karamell. Im Mund sehr fokussiert und druckvoll mit mineralischer Linie, dennoch ausgewogen und mit den typischen Würznoten. Hat es aber etwas schwer, vor allem in der Rückprobe von 2019 zurück fehlt etwas die Länge. **18/20 – 2032**

2017 Ried Pössnitzberg Alte Reben Chardonnay: Erstmals unfiltriert abgefüllt. Der 2017er zeigte sich wie eine Chimäre: Einerseits der opulenteste Wein in der Riege, andererseits hat er aber auch eine karge Seite. Wärme und Kühle in einem. Denn erst wirkt er ausladend mit feiner Tropenfrucht und reifer Marille, dann aber auch wieder straff und karg. Die rauchig-flintigen Noten kommen erst mit viel Luft. Ähnliche Entwicklung im Mund, erst explodiert er förmlich mit cremiger Fülle, um sich dann fast zu verschließen mit einer pikanten, packenden Säurestruktur, schmelziges Finale. Ganz sicher ein toller Essenswein zu einem schlotzigen Risotto mit Parmesan oder Pfifferlingen sowie zu feinen Hühnchen- und Kalbsgerichten. Karaffieren! **18/20 – 2032**

2016 Ried Pössnitzberg Alte Reben Chardonnay: 2016 war von Frost geprägt. Erwin berichtet, dass der Pössnitzberg mit seiner wärmehaltenden Kessellage mit weniger Kaltluftzirkulation davon verschont blieb, dennoch gab es weniger Ertrag, weil die Pflanze weniger Triebe ausbildete als sonst. Dennoch ist die Vegetation stehen geblieben. Ein Wein, der durchaus polarisierte. Vom Stil eher kühl mit vegetabilen und kräuterwürzigen Noten, geriebener Muskatnuss, weißer Pfeffer; ich persönlich fand ihn jedenfalls im Duft spannender und expressiver als den 2015er, der deutlich fruchtopulenter daherkam. Lebt von der Säure im würzigen Finale. **18/20 – 2030**

2015 Ried Pössnitzberg Alte Reben Chardonnay: Lange der Benchmark-Jahrgang. Für Sabathi war das bis dato der perfekte Jahrgang. Im Duft wie ein Meursault aus einem warmen Jahr: gewisse Opulenz mit reifen hellen exotischen Früchten, Birnenkompott und Schießpulver. Als warmes Jahr zeigt er anfangs weniger reduktionsbedingte Rauchigkeit, mehr Fruchtopulenz, nach einigen Minuten breitet er sich in Nase und Mund komplett aus, zu den schmelzig-opulenten Noten kommt dann aber wieder die stilbildende Rauchigkeit zum Vorschein. **18/20 – 2030**

2014 Ried Pössnitzberg Alte Reben Chardonnay: 2014 war auch hier ein schwieriges Jahr und von Fäulnis geplagt. Aus dem Sauvignon wurde wegen der Botrytis mehr Süßwein gemacht. Der Wein zeigt dennoch eine sehr

burgundische Nase, weswegen er in Blindverkostungen oft für einen solchen gehalten wurde. Ein sehr engmaschiger Chardonnay, der nur im unmittelbaren Vergleich eine Ahnung davon gibt, wie herausfordernd das Jahr war. Nur bei der Länge und Komplexität ist er er nicht ganz auf Augenhöhe mit den Top-Jahren. Die zart reduktive Art mit dem Schießpulver bleibt als roter Faden aber vorhanden. **17.5/20 – 2028**

2013 Ried Pössnitzberg Alte Reben Chardonnay: Eigentlich ein heißes Jahr. Lesezeitpunkt: 17–20. September. Der Wein wirkt extrem fokussiert: Kühler, enorm steiniger Duft, sehr linear und präzise, fast noch etwas verschlossen. Im Mund sehr steinig und engmaschig, vibriert förmlich mit feuersteinigen und ätherischen Noten, helle Blüten, enorm druckvoll und prägnant mit präsenter Säure, im Finale mit salziger Zitrone. **18.5+/20 – 2040**

2012 Ried Pössnitzberg Alte Reben Chardonnay: Im Duft etwas mehr Frucht mit Birne, reifer Apfel, Marille und geriebene Steine. Ist im Mund textuell und strukturell etwas runder und leichter, nicht ganz so dicht gewoben wie der 2011er, spielt eher auf der stoffigen Seite, bleibt aber ungemein klar und fokussiert. Schöner Trinkfluss, was ihn bei den Sommeliers beliebt macht. **18+/20 trinken**

2011 Ried Pössnitzberg Alte Reben Chardonnay: Ich muss sagen, dass ich nicht diese Präsenz und Frische erwartet hätte. Der Wein zeigt kaum Tertiärnoten, was sicher nicht nur am Schraubverschluss liegt (der später durch Kork ersetzt wurde). Herrlich komplexer Duft mit Reduktionsnoten, Schießpulver, Orangenblüten, kandierter Ananas und Honigblüten. Man denkt unweigerlich an Meursault, sicher nicht ganz ungewollt ist auch die Assoziation zu Coche Dury. Auf den Punkt. **19/20 trinken**



Eine spannende Zeitreise: Zehn Jahrgänge Ried Pössnitzberg Alte Reben zeigten einen klaren roten Faden

Foto: Giuseppe Lauria





ORVINUM AG
wine-rarities.com

- Bordeaux, Burgund & Übersee
- Spitzen-Gewächse & Châteaux
- Viele ältere und genussfreudige Jahrgänge bis ins 19. Jahrhundert

Auch Ankauf von raren Einzelflaschen und ganzen Weinkellern zu fairen Preisen

wine-rarities.com
info@orvinum.ch