



375 Jahre Jubiläumswein Chardonnay 2023

gewachsen am Pössnitzberg, SüdsteiermarkDAC



Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2023
Alkoholgehalt:	13,0%vol
Gesamtsäure:	5,9g/l
Restzucker:	1,1g/l
Vinifikation:	von Hand gelesen, traditionell mit Naturhefen vergoren
Ausbau:	18 Monate in kleinen Eichenholzfässern
Trinkreife:	10 Jahre und mehr
Verschlussart:	handsortierter Naturkork/Bio-Kork, mit Wachs versiegelt
Zertifizierung:	Biologisch , Nachhaltig Austria
Klassifizierung:	Südsteiermark ^{DAC}
Herkunft/Ried:	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:	Südsteiermark
Weinbeschreibung:	Intensiver Duft, Orangen- und Hopfenblüten, Minze, Gewürze und ein Hauch von gerösteten Haselnüssen; steinige Mineralität mit sinnlichem Fruchtausdruck, sehr fein und schwerelose Intensität, am Gaumen delikate Saftigkeit mit animierendem Trinkfluss
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

Herkunft: Steilheit und extrem kalkhaltige Böden lassen nach mühsamer und arbeitsintensiver Handarbeit große, tiefgründige, von Herkunft geprägte Weine entstehen. Die Rieden am Pössnitzberg sind die **südlichsten Rieden der Steiermark** und haben 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 Rebstocke 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 Aromenbildung.

Boden: Der Pössnitzberg liegt am südlichen Rand der „Weststeirischen Bucht“ des Steirischen Beckens. Ehemals (im Neogen) 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.



Sie kamen aus Italien . . .

Der Stammbaum der Linie Erwin Sabathi aus Leutschach **geht auf das Jahr 1650 zurück. Alle direkten Vorfahren unserer Familie haben nachweislich Weinbau betrieben.** Die historische Stammbaumforschung belegt, dass sich die Ahnen unserer Familiendynastie um 1500, 50 Kilometer nördlich **aus dem heutigen Rom kommend**, im Gebiet der Südsteiermark angesiedelt haben. Diese genau dokumentierte „Sabathi“-Familienlinie trifft ausschließlich auf die Linie Erwin Sabathi aus Leutschach zu.

Damals vor hunderten von Jahren . . .

Wenn wir 375 Jahre zurückblicken, befinden wir uns im Jahr 1650, bei unserem ältesten Weinbau-Stammhalter, Jerg Sabathi, am Pilchenhof in Gamlitz.

Doch was war 1650 für eine Zeit?

Es war die **Regierungszeit von Ferdinand III** (geboren als Ferdinand Ernst, Erzherzog von Österreich aus dem Hause Habsburg), **römisch-deutscher Kaiser**, König von Ungarn, Kroatien und Böhmen. Zu dieser Zeit befinden wir uns in der **Epoche des Barocks**, konkret im Übergang von Frühbarock auf Hochbarock. Diese (wie unsere Familiendynastie) aus Italien kommende Stilepoche prägt die Architektur, Bildhauerei, Malerei, Musik, Literatur und Philosophie. Die Kunst des Barocks ist **feierlich, ausdrucksvoll, bewegt-dynamisch** und durch **große Prachtentfaltung** gekennzeichnet. Neben Kultur- und Kunstgeschichte zeichnet sich diese Epoche ebenso im Alltagsleben der wohlhabenden Gesellschaft ab – luxuriös geschneiderte Mode, pompöse Frisuren, kunstvolle Gärten.

Poliertes Gold glänzt und funkelt.

Aber, es war eine unruhige Epoche, die viel Leid mit sich brachte. Gegenüber Luxus standen sehr arme Menschen – ausschlaggebend war in erster Linie der geschichtliche Hintergrund des Dreißigjährigen Krieges.

Abseits von glänzendem Gold legte zu dieser Zeit die Weinbauernfamilie Jerg Sabathi einen wichtigen, nachhaltigen, historischen Grundstein. Über zahlreiche Generationen wurde von 1650 bis 1914 am Pilchenhof in Gamlitz ein Weinbaubetrieb mit Rebschule und gemischter Landwirtschaft betrieben. Danach bis 1938 am Knappenhof am Sernauberg in Gamlitz. 1938 verkaufte Großvater Johann Sabathi die Realität Knappenhof und erwarb mit seiner Gattin den heutigen Stammsitz der Familie Erwin Sabathi in Leutschach.

Heute, nach hunderten von Jahren . . .

Der große Erfolg beginnt jedoch 1992 mit dem Einstieg von Erwin Sabathi (in der 10. Generation). Er begründete unabhängig und eigenständig auf dem vorhandenen Fundament seinen eigenen Betrieb und die heute weitbekannte Marke „Erwin Sabathi“. **Danach folgt ein weiterer wesentlicher Aufschwung durch den Einstieg seiner Frau Patrizia.** Bereits seit Jahren gehört der Betrieb dem Winzerpaar gemeinsam und wird von ihnen äußerst erfolgreich geführt.