

ERWIN SABATHI

Sauvignon Blanc

Südsteiermark DAC Steiermark



Jahrgang: 2018
 Inhalt: 75 cl
 Produzent: **Erwin Sabathi**
 Traubensorten: Sauvignon Blanc
 Alkoholgehalt: 12.00% Vol.
 Ausschenktemperatur: 8-10°
 Bewertung: Falstaff 92

Restzuckergehalt: 1.2 g/l
 Säuregehalt: 5.5 g/l

Duftig, mit Aromen von Stachelbeeren, weissen Johannisbeeren und Kiwis, würzig unterlegt mit Noten von gelber und grüner Paprika und feinen Kräutern. Am Gaumen mit toller Frucht, feinem Holunderblüten Touch und zart grasigen Komponenten. Saftig, pikant, mit balanciertem Säuregerüst. Entwickelt im Glas ein tief-würziges Aroma. Urwüchsig und herkunftstypisch!

Empfehlung

Ein wunderbarer Tropfen zum Aperitif mit Crudités, einer feinen Cazpacho und natürlich als perfekter Begleiter zu verschiedensten Spargelgerichten! Probieren Sie ihn auch mal zu Fisch oder Gemüse vom Grill.

Produzent

Drei Brüder – Erwin jun., Gerd und Christoph – bilden bereits die zehnte Sabathi-Generation im Weinbau. Der Älteste des Trios, Inhaber Erwin Sabathi, hat seit seinem Einstieg 1992 das Weingut auf ein neues Niveau gehoben. Seine beiden jüngeren Brüder helfen seit ihrem Vollzeit-Einstieg mit, dieses Level zu halten beziehungsweise weiterzuentwickeln. Grundlage dazu, die bei Sabathi hochgehalten wird: Sorgfalt, naturnahe Bewirtschaftung und Terroirbezogenheit in der Weinbergarbeit. Mit dem Ergebnis, dass die Weine – hier wird nur weiss produziert – zu den Herausragenden der Südsteiermark und jene der alten Rebbestände zu den Besten im ganzen Land zählen, mit Chardonnay und Sauvignon Blanc als die Speerspitzen. Fundamental fürs Weingut sind die 23 Hektar am steilen Pössnitzberg, heute als Grosse Lage bezeichnet: mit kargen, stark kalkhaltigen, mergeligen Sedimentböden, Opok genannt: zusammengepackt,

zusammepöck. Grossvater Joseph erkannte dessen grosses Potenzial und kaufte ein Kernstück Pössnitzberg
geniessen nun – auch dank der zum Teil sehr alten Rebbestände – dessen bewegender Opok-Ausdruck und mit etwas Geduld erst recht dessen charaktervolle Vielschichtigkeit.