

ERWIN SABATHI

Sauvignon Blanc

Pössnitzberg ALTE REBEN Steiermark



Jahrgang:	2016
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Erwin Sabathi
Traubensorten:	Sauvignon Blanc (Blanc Fumé)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Falstaff 96, Parker 93+

Restzuckergehalt:	1.1 g/l
Säuregehalt:	5.2 g/l

Die Trauben für diesen Sauvignon Blanc stammen von den ältesten Rebanlagen der besten Parzellen am Pössnitzberg. Ausgebaut für 18 Monate in großen, traditionellen Eichenholzfässern. In der Nase zeigen sich Aromen von reifen Zitrusfrüchten, golden Kiwi und feine Anklänge von gelber Tropenfrucht, unterlegt mit deutlich mineralischen Noten und kühlen, fein rauchigen Minze Tönen. Am Gaumen straff, dabei saftig, mit viel Stoff und feiner Salzigkeit im langen Finale.

Empfehlung

Harmoniert grossartig mit verschiedensten Süßwasserfischen, sowohl als Vorspeise wie etwa Saiblingstatar oder fein geräucherter Forelle, als auch zu pochierten Filets mit Weisswein-Kräutersauce. Wunderbar auch zu Geflügel oder hellem Fleisch.

Produzent

Bereits seit 1650 gibt es in der Familie Sabathi eine Tradition für Weinbau. Heute liegt das Familienweingut in den Händen von Erwin und seiner Frau Patrizia. Sie setzen ihre Philosophie auf die Herkunft des Weines und auf das Wirken der Natur: Alle Trauben handverlesen, alle Weingärten nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet, alle Weine ausschließlich mit Naturhefen vergoren. Das Herzstück ihrer Weingärten ist der Pössnitzberg. Hier wird das perfekte Terroir mit der raffinierten Art der Bewirtschaftung von Patrizia und Erwin Sabathi verbunden. Sie sind fast alleinige Bewirtschafter am Pössnitzberg und die dortigen Lagen haben Bodenverhältnisse, die in Österreich einzigartig sind: extrem karge, kalkhaltige Böden in Kombination mit weiteren besonderen Bodenstrukturen. Da diese Rieden eine Hangneigung von bis zu 75% aufweisen, können sie nahezu ausschließlich händisch bewirtschaftet werden, was von ihrer

Herkunft besonders geprägte Weine entstehen lässt.