

ERWIN SABATHI
Trockenbeeren-Auslese
Sauvignon Blanc Steiermark

Jahrgang: 2017
Inhalt: 37.5 cl
Produzent: **Erwin Sabathi**
Traubensorten: Sauvignon Blanc
Alkoholgehalt: 10.00% Vol.
Ausserktemperatur: 10-12°
Bewertung: Falstaff 96, Parker 95

Restzuckergehalt: 244.7 g/l
Säuregehalt: 9.0 g/l

Vielschichtiges Nasenbild mit Aromen von getrockneten Marillen, Rhabarber-Stachelbeer Kompott und exotischen Früchten, süß-würzig unterlegt mit Noten von Rosinen, kandierten Orangen und Akazienblüten Honig. Am Gaumen mit präzisen Fruchtaromen und perfekter Balance von Restsüße und lebendiger Säure, klaren Sauvignon Blanc-Charakter zeigend.

Empfehlung

Ein herrlicher Begleiter zu vielen Arten von süß-fruchtigen Desserts, aber auch zu kräftigem Käse.

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, zsammepock. 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.