

ERWIN SABATHI
Sauvignon Blanc
375 Jahre Jubiläumswein Steiermark (*)

Jahrgang: 2023
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Erwin Sabathi**
Traubensorten: Sauvignon Blanc (Blanc Fumé)
Alkoholgehalt: 13.00% Vol.
Ausschenktemperatur: 10-12°

Restzuckergehalt: 1.1 g/l
Säuregehalt: 5.4 g/l

Seit 1650 wird in der Familie Sabathi Weinbau betrieben - eine Geschichte, die mit Jerg Sabathi begann und sich über zehn Generationen fortsetzt. 1992 übernahm Erwin Sabathi den Familienbetrieb und prägte daraus ein renommiertes Weingut mit Fokus auf Herkunft und Qualität. Zum 375-jährigen Jubiläum feiert das Haus Sabathi diese Tradition mit zwei besonderen Weinen: einem ausdrucksstarken Sauvignon Blanc, ausgebaut im grossen Holzfass und einem eleganten Chardonnay, ausgebaut in kleinen Eichenfässern - geschaffen als Dank an die Vergangenheit und Freude an der Zukunft.

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.

