

**ERWIN SABATHI**  
**Chardonnay**  
**Ried Saffran Steiermark**

|                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| Jahrgang:            | 2023                  |
| Inhalt:              | 75 cl                 |
| Produzent:           | <b>Erwin Sabathi</b>  |
| Traubensorten:       | Chardonnay (Morillon) |
| Alkoholgehalt:       | 14.00% Vol.           |
| Ausschenktemperatur: | 10-12°                |
| Bewertung:           | Falstaff 94           |

Die Riede Saffran ist eine Monopollage im Besitz von Erwin Sabathi. Die Böden hier sind etwas tonhaltiger im Vergleich zum Pössnitzberg. Ausgebaut wird der Wein für rund 24 Monate in kleinen Eichenfässern. In der Nase zeigen sich Aromen von hellem Steinobst, saftigen Marillen und Orangeat, dazu feine Exotik, unterlegt mit Noten von Frühlingshonig, weissen Blüten und einem mineralisch-rauchigen Feuerstein Touch. Am Gaumen mit saftiger Frucht, elegant, mit ausgewogener Säure Struktur und mineralisch-salzigem Abgang.

**Empfehlung**

---

Toller Speisenbegleiter sowohl zu verschiedenen Vorspeisen, wie etwa Kürbis Ravioli mit Bergkäse und Kernöl, kräftigen Suppen oder Risotto und Pasta mit Pilzen, als auch zu Fisch und Krustentieren und 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.