ERWIN SABATHI
Sauvignon Blanc
Poharnig Steiermark



Jahrgang:	2024
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Erwin Sabathi**
Traubensorten:	Sauvignon Blanc (Blanc Fumé)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Falstaff 94

Restzuckergehalt:	1.3 g/l
Säuregehalt:	4.5 g/l

Ausgebaut für 14 Monate im grossen Holzfass. Einladendes Nasenbild mit Aromen von weissen Johannisbeeren, Stachelbeeren und etwas Kiwi, umrahmt mit mineralischen Feuerstein Noten und floralen Tönen nach reifer grüner Paprika und frischen Kräutern. Am Gaumen elegant, mit vibrierender Säure, tiefer Struktur und fein salzigem Abgang.

Empfehlung

Wunderbar zu asiatischen Vorspeisen, Pilzgerichten, weißem und grünem Spargel, aber auch zu Süßwasserfischen und feinem Geflügel.

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.

SECLI WEINWELT

Secli Weinwelt AG | Dossenstrasse 17 | CH-9470 Buchs
T +41 81 756 18 61 | contact@secli-weinwelt.ch | www.secli-weinwelt.ch