

ERWIN SABATHI
Sauvignon Blanc
Leutschacher Steiermark



Jahrgang: 2024
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Erwin Sabathi**
Traubensorten: Sauvignon Blanc (Blanc Fumé)
Alkoholgehalt: 12.50% Vol.
Aussehen/temperatur: 8-10°
Bewertung: Falstaff 93

Restzuckergehalt: 1.1 g/l
Säuregehalt: 4.8 g/l

Ausgebaut für 12 Monate in großen, traditionellen Eichenholzfässern. In der Nase zeigen sich Aromen von reifen Stachelbeeren, weissen Johannisbeeren und Grapefruit Zesten, dazu eine feine Wiesenkräuterwürze und zart kreidige Mineralität. Am Gaumen fruchtig-frisch, mit wunderbar lebhafter Säure.

Empfehlung

Hervorragend zum Aperitif mit knackigen Crudités oder Tempura, aber auch zu Cazpacho, verschiedensten Spargelgerichten, grillierten Fischen und Muscheln.

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.

