

ERWIN SABATHI
Chardonnay
Pössnitzberg Steiermark



Jahrgang: 2022
Inhalt: 37.5 cl
Produzent: **Erwin Sabathi**
Traubensorten: Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt: 13.50% Vol.
Auschenktemperatur: 10-12°

Ausgebaut für rund 18 Monate in kleinen Eichenholzfässern. Komplexes Aromenbild mit Aromen von weißem Pfirsich, Orangenzesten, zart florale Noten nach Weißdorn und Anklängen von weißem Nougat und feiner Röst-Würze. Am Gaumen mit seidiger Textur, dezent kalkig, mit rauchig-mineralischem Nachhall und graziler Finesse.

Empfehlung

Hervorragender Speisenbegleiter zu verschiedenen Vorspeisen, etwa sämiger Pilz (Morchel) Suppe, zu Kürbis Gnocchis oder feinem Kalbs Tatar. Bestens zu Fisch und Krustentieren, aber auch zu hellem Fleisch und 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.

