DRINKS.

Erwin Sabathi Chardonnay Pössnitzberger Kapelle 2017 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407867
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Österreich
Region	Steiermark
Abfüller	Erwin Sabathi GmbH, Pössnitz 48, A-8463 Leutschach a.d.W., Österreich
Marke	Erwin Sabathi
Typ	Weisswein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nasen salzige Aromen kombiniert mit zarter Holz Note. Am Gaumen gut ausbalancierte Säure, ein Hauch von Zitrusfrüchten, feine Würzigkeit und ein langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	Chardonnay
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben

Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Mediterrane Küche

Beschreibung

Bereits seit 1650 ist der Weinbau eine Tradition in der Familie Sabathi, wo der Betrieb lange Zeit ein Mischbetrieb mit Weinstöcken und Landwirtschaft war. Seit etwa 1938 liegt der Fokus alleine auf dem Weinbau und vor allem auf den Sauvignon Blanc Rebstöcken. Heute wird der Betrieb in der 10. Generation geführt. Alle Weinstöcke werden nach biologischen Standards bewirtschaftet, die Trauben werden handverlesen und es werden ausschliesslich natürliche Hefen zur Vinifikation verwendet. Der Chardonnay hat seinen Ursprung in den steilen Weinbergen des Pössnitzberg rund um eine kleine Kapelle, wo karge Kalkmergel Böden dominieren und die Trauben ihre Mineralität erhalten. Die warmen Aufwinde aus Slowenien treffen auf kühle Luftströme und diese Temperaturunterschiede geben den Trauben die Würzigkeit und die Aromavielfalt. Der Wein wird über 30 Monate ausgebaut und hat eine extrem hohe Langlebigkeit.