

DRINKS.

Erwin Sabathi Chardonnay Pössnitzberg alte Reben 2019 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7007419
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Österreich
Region	Steiermark
Abfüller	Erwin Sabathi GmbH, Pössnitz 48, A-8463 Leutschach a.d.W., Autriche
Marke	Erwin Sabathi
Typ	Weisswein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase Aromen von weissem Pfirsich und Orangenblüten. Am Gaumen seidig und elegant mit intensiver Mineralität sowie salzigen Anklängen. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	100 % Chardonnay
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Asiatische Küche, Gemüse, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Mediterrane Küche, Wild

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, wo karge Kalkmergel Böden dominieren und die Trauben ihre Mineralität erhalten. Die Trauben für diesen Wein stammen jedoch von den ältesten Reben der besten Lagen am Pössnitzberg. Die warmen Aufwinde aus Slowenien treffen auf kühle Luftströme und diese Temperaturunterschiede geben den Trauben die Würzigkeit und die Aromavielfalt. Der Wein wird über 18 Monate in kleinen Eichenholzfässern ausgebaut und hat eine extrem hohe Langlebigkeit.