

DRINKS.

Erwin Sabathi Chardonnay Pössnitzberger Kapelle 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407867
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Autriche
Région	Styrie
Embouteilleur	Erwin Sabathi GmbH, Pössnitz 48, A-8463 Leutschach a.d.W., Österreich
Marque	Erwin Sabathi
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: arômes salés combinés à une délicate note boisée. Bouche: une acidité bien équilibrée, un soupçon d'agrumes, de fines épices. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à base de Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



Température
de 8-10 degrés
consommation

Millésime 2017

En accord poissons & fruits de mer, cuisine
avec méditerranéenne

Description

La viticulture est une tradition dans la famille Sabathi depuis 1650. L'entreprise a longtemps été une exploitation mixte mêlant vignes et agriculture. Depuis 1938 environ, l'accent est mis uniquement sur la viticulture et surtout sur les vignes de Sauvignon Blanc. Aujourd'hui, la ferme est gérée par la 10^e génération. Toutes les vignes sont cultivées selon les normes biologiques, les raisins sont vendangés à la main et seules des levures naturelles sont utilisées pour la vinification. Le Chardonnay trouve son origine dans les vignobles escarpés du Pössnitzberg, autour d'une petite chapelle où dominant les sols marneux calcaires stériles et où les raisins reçoivent leur minéralité. Des courants ascendants chauds en provenance de Slovénie rencontrent des courants d'air frais et ces différences de température procurent aux raisins leur piquant et leur diversité aromatique. Le vin mûrit pendant 30 mois et a une longévité extrêmement élevée.