

DRINKS.

Erwin Sabathi Chardonnay Pössnitzberg alte Reben 2019 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7007419
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Autriche
Région	Styrie
Embouteilleur	Erwin Sabathi GmbH, Pössnitz 48, A-8463 Leutschach a.d.W., Autriche
Marque	Erwin Sabathi
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, des arômes de pêche blanche et de fleur d'oranger. En bouche, soyeux et élégant avec une minéralité intense et des notes salines. Finale longue.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	100 % Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2019
En accord avec	cuisine asiatique, légumes, veau et bœuf, agneau, cuisine méditerranéenne, gibier

Description

Depuis 1650, la viticulture est une tradition dans la famille Sabathi, où l'exploitation a longtemps été une exploitation mixte de vignes et d'agriculture. Depuis environ 1938, l'accent est mis uniquement sur la viticulture et surtout sur les vignes de Sauvignon Blanc. Aujourd'hui, l'exploitation est dirigée par la dixième génération. Toutes les vignes sont cultivées selon des normes biologiques, les raisins sont triés à la main et seules des levures naturelles sont utilisées pour la vinification. Le Chardonnay trouve son origine dans les vignobles escarpés du Pössnitzberg, où dominant les sols marneux calcaires pauvres et où les raisins acquièrent leur minéralité. Les raisins de ce vin proviennent toutefois des plus vieilles vignes des meilleurs sites du Pössnitzberg. Les vents ascendants chauds de Slovénie rencontrent des courants d'air frais et ces différences de température donnent aux raisins leur caractère épicé et leur diversité aromatique. Le vin est élevé pendant 18 mois dans de petits fûts de chêne et a une longévité extrêmement élevée.