SABATHI ERWIN

CHARDONNAY PöSSNITZBERGER KAPELLE

SABATHI ERWIN, LEUTSCHACH



Jahrgang:	2015
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Sabathi Erwin
Alkoholgehalt:	13
Ausschenktemperatur:	10-12°
Traubensorte(n):	Sauvignon Blanc

Empfehlung

Zu Vorspeisen, Terrinen und Pasteten, Fisch und Meeresfrüchten, asiatischen Speisen sowie Hart- und Weichkäse.

Degustationsnotizen

Im Duft zeigen sich klare Feuersteinnoten - vom Boden geprägt, präzise Fruchtaromen wie Stachelbeere und Kiwi, dazu Noten von Wiesenkräutern und Johannisbeer-Blättern. Am Gaumen elegant mit vibrierender Säure, tiefer Struktur und mit fein salzigem Abgang. Ein regionstypischer Lagen-Wein, der einen starken, natürlichen Ausdruck seiner Herkunft zeigt und ein beachtliches Entwicklungspotenzial besitzt.

Produzent

Sabathi Erwin: 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. Wesentliche Schlüsselpositionen werden mit seinen beiden jüngeren Brüdern innerhalb der Familie abgedeckt. Die Philosophie des Winzerpaares basiert auf der Herkunft des Weines und auf dem Wirken der Natur: Alle Trauben handverlesen, alle Weingärten nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet, alle Weine ausschliesslich mit Naturhefen vergoren.