

# Ried Poharnig® Sauvignon Blanc 2019

## Erste STK Ried, Südsteiermark<sup>DAC</sup>



<b>Rebsorte:</b>	<b>Sauvignon Blanc</b>
<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Auszeichnungen:</b>	<b>94 FALSTAFF, 17 GAULT MILLAU Punkte</b>
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5%vol
<b>Gesamtsäure:</b>	5,6g/l
<b>Restzucker:</b>	1,4g/l
<b>Vinifikation:</b>	<b>von Hand gelesen, mit Naturhefen spontan vergoren</b>
<b>Ausbau:</b>	11 Monate in großen, traditionellen Eichenholzfässern
<b>Trinkreife:</b>	10 Jahre und mehr
<b>Verschlussart:</b>	Drehverschluss
<b>Zertifizierung:</b>	<b>Biologisch</b> , Nachhaltig Austria
<b>Klassifizierung:</b>	<b>Erste STK Ried / Südsteiermark<sup>DAC</sup></b>
<b>Herkunft/Ried :</b>	<b>Ried Poharnig</b>
<b>Ausrichtung:</b>	südausgerichtete Kessellage mit westlichen Ausläufern
<b>Seehöhe:</b>	390m–450m
<b>Anbaugebiet:</b>	<b>Südsteiermark</b>
<b>Weinbeschreibung:</b>	vom Boden geprägte Feuersteinnoten; kühle, präzise Fruchtaromen, frische Alpenblumen, Johannisbeerblätter; elegant mit vibrierender Säure; kühle, salzige Mineralität am Gaumen; delikate Saftigkeit im Abgang
<b>Speisenempfehlung:</b>	asiatische Vorspeisen, Pilzgerichte, weißer und grüner Spargel, Pasta, Huhn, Wachtel, Kalb, Rind, Süßwasserfische, Fische in Salzkruste (Zander, Wolfsbarsch), Schalentiere, Muscheln, Sushi



**Kategorisierung:** Die Ried Poharnig ist zur Gänze mit der Rebsorte Sauvignon Blanc bestockt. Unser Wein dieser Riede ist als Erste STK Ried klassifiziert. **Trinkvergnügen bereiten unsere Sauvignon Blancs vom Poharnig sofort, weisen aber auch ein beachtliches Reifepotential auf.** Der Ernteertrag ist auf max. 45hl limitiert. Weine der Ersten STK Ried dürfen frühestens ab dem 1. September nach 11-monatigem Ausbau in den Verkauf gebracht werden.

**Herkunft/Ried:** Die Ried Poharnig liegt in der Katastralgemeinde Pössnitz, wird zur Gänze vom Weingut Erwin Sabathi bewirtschaftet und zählt somit als **Monopollage**.

**Klima:** Aufgrund der extremen Spannung zwischen heißen Tagen und kühlen Nächten mit leichten Winden von der Koralpe, gedeiht hier ausschließlich Sauvignon Blanc. Durch die sandigen Böden ist dieser Wein von einer sehr **salzigen Substanz** geprägt.

**Boden:** Der geologische Untergrund besteht aus **feinkörnigen Sanden** und unterschiedlich stark verwitterten **Konglomerat-Schichten**. In den höheren Hangbereichen nimmt die Korngröße und damit auch die Wasserdurchlässigkeit zu.

**Ried Poharnig – eine Monopollage von Erwin Sabathi.**