

SAUVIGNON BLANC PÖSSNITZBERG

[saviñon blank pesnycberk]

vinařství / winery ERWIN SABATHI

Rakousko, oblast / region Steiermark (Štýrsko), poboblast Südsteiermark

[štejermark, syštejermark]

Vinařství Erwin Sabathi je jedním z nejvýznamnějších producentů v rakouském Štýrsku, s rodinnou historií sahající až do roku 1650. Dnes vinařství vede již 10. generace rodina Sabathi, která navazuje na dlouhou tradici precizní práce ve vinici i ve sklepě a klade silný důraz na ruční práci, šetrné hospodaření s respektem k přírodě a detailní výběr hroznů. Filozofie stojí na přesné práci s terroirem, nízkých výnosech a dlouhých, trpělivých procesech ve sklepě, což umožňují vínům dosáhnout maximální complexity. Vinařství se pravidelně umísťuje na předních místech mezinárodních soutěží a je považováno za jeden z pilířů kvality v celém regionu Steiermark.

Erwin Sabathi is one of the leading producers in the Austrian region of Styria, with a family history dating back to 1650. The estate is currently run by the 10th generation of the Sabathi family, continuing a long tradition of meticulous vineyard and cellar work. Sabathi places great emphasis on handcrafted vineyard management, environmentally responsible farming, and highly selective grape harvesting. The winery's philosophy is built on precise expression of terroir, low yields, and patient cellar processes that allow the wines to achieve maximum complexity. Erwin Sabathi consistently earns top positions in international competitions and is regarded as one of the major quality benchmarks in all of Styria.

Apelace/appellation: Südsteiermark Grosse STK Ried

Odrůda/variety: Sauvignon Blanc

Popis/description: **Jemné, čisté a výrazně minerální víno s aromatikou citrusů, angreštu a bílých květů.** /
A delicate, pure and distinctly mineral wine with aromas of citrus, gooseberry and white flowers.

Podávat při/serving temperature: **8-10°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing:
mořské plody, lehké saláty, kozí sýr / *seafood, light salads, goat cheese*

Klima/climate: chladné, horské klima s výraznými rozdíly mezi dnem a nocí – ideální pro pomalé zrání hroznů a vysokou svěžest vína / *cool, alpine-influenced climate with strong day-to-night temperature shifts – ideal for slow ripening and high freshness in the wine*

Půda/soil: břidlice a vápenec / *schist and limestone*
Nadmořská výška/altitude: 400-500m

Vinifikace/vinification: fermentace v nerezovém tanku při kontrolované teplotě, následné zrání na jemných kalech pro zvýšení struktury a elegance / *fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature, followed by maturation on fine lees to enhance structure and elegance.*

