

## Sauvignon Blanc Poharnig® Erste STK Lage



<b>Rebsorte:</b>	Sauvignon Blanc
<b>Jahrgang:</b>	2015
<b>Kategorisierung:</b>	Ein regionstypischer Lagen-Wein, der einen starken, natürlichen Ausdruck seiner Herkunft zeigt und ein beachtliches Entwicklungspotenzial besitzt. Die Lage Poharnig ist zur Gänze mit der Rebsorte Sauvignon Blanc bestockt. Der Ernteertrag ist auf max. 45 hl limitiert. Weine der Ersten STK Lage dürfen frühestens am 1. Mai nach 6-monatigem Ausbau in den Verkauf gebracht werden. Die Erste STK Lage ist eine privatrechtliche Lagen-Klassifizierung der STK-Weingüter.
<b>Charakteristik:</b>	Feuersteinnoten – vom Boden geprägt, präzise Fruchtaromen, tiefgründige Komponenten, frische Kräuter, Johannisbeerblätter, elegant mit vibrierender Säure, tiefe Struktur mit salzigem Abgang
<b>Lage / Riede:</b>	Die Lage Poharnig® mit einer Gesamtgröße von ca. 4 ha liegt in der Katastralgemeinde Pössnitz und wird zur Gänze vom Weingut Erwin Sabathi bewirtschaftet – eine echte Monopollage. Aufgrund der Spannung zwischen heißen Tagen und kühlen Nächten mit leichten Winden von der Koralpe gedeihen hier ausschließlich Sauvignons mit immens salziger Substanz. Trinkvergnügen bereiten diese Sauvignons vom Poharnig sofort, weisen aber auch ein beachtliches Reifepotenzial auf.
<b>Boden:</b>	Die Bodenbeschaffenheit setzt sich vorwiegend aus Sand- und Konglomerateinschlüssen in Verbindung mit Verwitterungssandstein zusammen. Im Oberhangbereich treten verstärkt Schotterlagen mit einer hohen Wasserdurchlässigkeit auf.
<b>Expositur:</b>	südausgerichtete Kessellage mit westlichen Ausläufern
<b>Anbaugebiet:</b>	Südsteiermark
<b>Seehöhe:</b>	390 m – 450 m
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in großen traditionellen Eichenholzfässern
<b>Alkohol:</b>	13,0 % vol
<b>Gesamtsäure:</b>	6,1 g/l
<b>Restzucker:</b>	1,4 g/l
<b>Trinkreife:</b>	5 Jahre und mehr
<b>Abfüllung:</b>	