

Alte Reben Sauvignon Blanc Pössnitzberg

Große STK Lage



Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Jahrgang:	2014
Kategorisierung:	Die Trauben von den ältesten Rebanlagen unserer besten Parzellen am Pössnitzberg, gewachsen auf kalkhaltigen Opok-Böden, ergeben diese einzigartige Kombination aus Kraft und Eleganz, Geschmeidigkeit und Präzision sowie mineralischer Tiefe. Die Alten Reben – klassifiziert als Große STK Lage der Steirischen Terroir & Klassik Weingüter – sind ausdrucksstarke Weine mit unendlich viel Entwicklungspotenzial und für wahr für kundige Genießer.
Charakteristik:	nobler Duft, ausdrucksvoller Charakter, fein rauchige Aromen, Anklänge von frischen Kräutern, Minzetöne, sehr kühle Aromatik mit tiefer Strahlkraft am Gaumen, intensiver Sauvignon Blanc-Charakter, würzig, mineralisches Steinmehl und enorme Salzigkeit, extrem mineralisch und rassige Struktur
Lage / Riede:	Die Lage Pössnitzberg befindet sich in der Katastralgemeinde Pössnitz, wobei nur der südlichste Teil dieser KG, direkt angrenzend an Slowenien, als Pössnitzberg ausgewiesen ist. Die enorm steilen und felsigen Weingärten mit teilweise sehr altem Rebbestand, von Wiesen und Wäldern eingekesselt, bieten der Artenvielfalt der Flora und Fauna einen nachhaltigen Lebensraum. Es treffen unterschiedliche Klimaten aufeinander – warme Aufwinde aus den angrenzenden slowenischen Tälern sowie kühle Luftströme der westlich gelegenen Koralpe. Das Ergebnis der genannten Faktoren in Verbindung mit dem Boden macht die Lage Pössnitzberg so einzigartig und unverwechselbar.
Boden:	Der Pössnitzberg liegt aus erdgeschichtlicher Sicht im südweststeirischen Meeresteilbecken, in welchem vor zirka 16 Millionen Jahren teilweise bis zu mehrere 1000 Meter mächtige, marine Ablagerungen entstanden. Diese feinen Meeressedimente werden in der Geologie als Steirischer Schlier bezeichnet. Es handelt sich um tonig-feinsandige, meist graugrün gefärbte, kalkhaltige Tonmergel bis Tonschiefer mit Sandeinlagen, Blattfossilien und Glanzkohleresten. Merkmale der stark kalkhaltigen Böden am Pössnitzberg sind der durch die Verwitterung entstandene humose Oberboden von oft nur 20 Zentimetern und das feste Sedimentgestein, der Kalkmergel.
Expositur:	vorwiegend südausgerichtete Kessellagen mit östlichen und westlichen Ausläufern und einer Hangneigung von bis zu 75 % (der überwiegende Teil mit über 50 % Hangneigung)
Anbaugebiet:	Südsteiermark
Seehöhe:	400 m – 540 m
Ausbau:	18 Monate in großen traditionellen Eichenholzfässern
Alkohol:	12,5 % vol
Gesamtsäure:	6,7 g/l
Restzucker:	1,1 g/l
Trinkreife:	10 Jahre und mehr
Abfüllung:	