

Gamlitz
Sauvignon blanc 2022



HERKUNFT
QUALITÄTSSTUFE
REBSORTE

Gamlitz, Südsteiermark DAC
Ortswein
Sauvignon blanc

WEINGARTEN

Vollreife Trauben aus unseren Weingärten in und um Gamlitz, selektiv handgelesen. 15-35 Jahre alte Rebanlagen der Familie Sattler. Steilhänge auf 350 – 450 m Seehöhe. Kristalline Quarzsande mit Glimmer so wie das kühle Mikroklima prägen den Charakter dieses Weins.

BODEN
AUSBAU

Kristalline Quarzsande mit Glimmer
Vergärung und Reife im Stahltank

CHARAKTER

Packende Duftnote nach Birnen und Grapefruit-Zesten, auch ein wenig Litschi mischt sich darunter; sehr saftig und druckvoll. Kühle Komponenten, langes mineralisches Finale.

ALKOHOL
RESTZUCKER
SÄURE
ALLERGENE
VEGAN
BIOSTATUS
EAN
VERFÜGBAR IN

13,5%vol.
1,1 g/l
6,1 g/l
Enthält Sulfite
Ja
Bio-dynamisch, zertifiziert nach Lacon
9120116050919
0,75l, 1,5l

BESTFORM
SPEISEEMPFEHLUNG

bis 2028
Zu Fischgerichten, Risotto, Spargel und fantasievoller Gemüseküche.

BEWERTUNG

Falstaff: 94 Punkte
Wine Advocate: 91 Punkte



WEINGUT

Familie Sattler

Unser Weingut ist eines der führenden, international renommierten Weingüter der Südsteiermark und bewirtschaftet 33 ha Rebfläche als Familienbetrieb mit der Hauptrebsorte Sauvignon blanc. Im Hofbereich lädt Hannes Sattler mit einem exquisiten Hotel und Restaurant den Gast zum vollkommenen Genießen ein.

Sernau 2
8462 Gamlitz
T +43 (0) 3453 | 25 56
F +43 (0) 3453 | 57 32
weingut@sattlerhof.at
www.sattlerhof.at