

Südsteiermark DAC Sauvignon blanc 2022



HERKUNFT QUALITÄTSSTUFE REBSORTE

Südsteiermark DAC
Gebietswein,
Sauvignon blanc

WEINGARTEN

Steile Hänge, unberechenbares Wetter und die unterschiedlichsten Böden sind die Merkmale der Weinregion Südsteiermark. Durch nachhaltige Bewirtschaftung, sorgsame Handarbeit und selektive Handlese schenkt uns die Natur aromatische und ausdrucksvolle Weine.

BODEN

Sand, Schotter, Muschelkalk

AUSBAU

Vergärung im Stahltank, klassischer Ausbau.

CHARAKTER

Außergewöhnlich tiefgründig zeigt sich der Jahrgang 2022 bei unserem Gebietswein. Feine Kräuterwürze trifft einen animierend engmaschigen Gaumen mit gutem Trinkfluss und frischem Abgang.

ALKOHOL RESTZUCKER SÄURE ALLERGENE VEGAN BIOSTATUS EAN VERFÜGBAR IN

13%vol.
1,1g/l
6,5g/l
Enthält Sulfite
Ja
Bio-dynamisch, zertifiziert von Lacon
9120116050841
0,75l

BESTFORM

bis 2026

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein Sauvignon zum Solotrinken und als kongenialer Begleiter zarter Frühlingsgerichte wie Spargel und Co

BEWERTUNG

Falstaff: 92 Punkte
James Suckling: 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
weingut@sattlerhof.at
www.sattlerhof.at