

## Südsteiermark DAC Sauvignon blanc 2023



### 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

Ein wahrhaftiges Aromaspektakel. Ganz viel grün-gelber Paprika, dazu Zitrusfrische und Duft nach reifen Birnen. Mit Luft dann auch noch Aromen die an schwarze Johannisbeeren erinnern. Im Mund geht das Spektakel weiter, viel Frische ist da, dazu Lebendigkeit und begeisternde Trinkfreude.

### ALKOHOL RESTZUCKER SÄURE ALLERGENE VEGAN BIOSTATUS EAN VERFÜGBAR IN

12%vol.  
1,1g/l  
6,3g/l  
Enthält Sulfite  
Ja  
Bio-Dynamisch, zertifiziert von Lacon  
9120116050537  
0,75l

### BESTFORM

bis 2027

### SPEISEEMPFEHLUNG

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

### BEWERTUNG



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