

## Südsteiermark DAC Sauvignon blanc 2024



### 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 imahltank, klassischer Ausbau.

### CHARAKTER

Ein Wein, der schon beim Einschenken wahre Freude bereitet! Eine frische „Aromawolke“ aus gelb-grünem Paprika, weißfleischigen Birnen und einem Hauch von Holunderblüten. Am Gaumen feine Säure, Lebendigkeit und eine Fülle von aufregenden Aromen fort.

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

13 %vol.  
1,1 g/l  
5,3 g/l  
Enthält Sulfite  
Ja  
Bio-Dynamisch, zertifiziert von Lacon  
9120116051268  
0,75l

### BESTFORM

bis 2029

### SPEISEEMPFEHLUNG

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



### 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