

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 im Stahltank, klassischer Ausbau.

CHARAKTER

Sehr frisch und feingliedrig, Aromen nach grünem Spargel und Zuckerschoten geben den Ton an, dazu viel Zitrusfrische. Mit Luft dann auch knackige Äpfel und aromatische Wiesenkräuter, duftig, animierend und voller Trinkfreude.

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