Sattlerhof

Gamlitz Sauvignon Blanc, Spätfüllung DAC

, 750 ml

Austria,

9870015011

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	6.5 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gegrillter grüner und weißer Spargel mit Nussbutter (vegetarisch)

Gegrillter Wolfsbarsch mit Fenchel und Zitronenthymian (Fisch)

Zitronenhuhn mit Estragon (Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 30.09.2025

Informationen zum Wein
Sauvignon Blanc aus familieneigenen Weingärten mit 15 bis 35 Jahre alten Rebanlagen in und um Gamlitz, selektiv handgelesen. Die Reben stehen in Steilhängen auf 350 bis 450 m Seehöhe. Der Boden ist geprägt von kristallinen Quarzsanden mit Glimmer sowie einem kühlen Mikroklima. Die spontane Vergärung und die Reife erfolgten im Stahltank. In diesem Fall durfte der Wein drei Jahre länger reifen, bevor er veröffentlicht wurde.

Farbe
helles Strohgelb

Nase
Die Spätfüllung des 2021er *Gamlitz Sauvignon Blanc* zeigt sich vor allem von der grün- und herbfruchtigen Seite. Der Wein erinnert an Zuckerschoten, etwas grünen Spargel und Kräuter, an Limettensaft und Zesten, etwas grüne Birne und Apfel. Dazu kommen Anklänge von nassem Gestein mit Flechten sowie ein wenig Ananas und Karambole.

Gaumen
Am Gaumen findet man die Schoten, die Limetten und das Kernobst wieder. Dazu kommen weiße und grüne Beeren, aber auch eine leichte Extraktsüße und eine saftige Säure. Es ist ein frischer, mundwässernder, leicht salziger Wein, der in diesem Jahrgang auch am Gaumen vor allem die grünfruchtige Seite der Rebsorte zeigt, eine gute Tiefe und Länge beweist.