Sattlerhof

Gamlitz Sauvignon Blanc DAC

, 750 ml

Austria,

9870015010

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	5.2 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Lachsforelle auf einem Bett von gelben und grünen Zucchini aus dem Ofen (Fisch)

Risotto mit grünem Spargel (vegetarisch)

Lammkoteletts mit Kräuterkruste (Lamm)

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. Bei 1,1 g/l Restzucker hat der Wein 5,2 g/l Säure.

Farbe
mittleres Strohgelb mit leicht grünen Reflexen

Nase
Dieser Gamlitzer Ortswein begeistert mit seiner frischen Frucht und der feinen Kräuter- und Gesteinswürze. Die Frucht gleicht grünen Birnen, grünen Pflaumen, etwas Cassis, Erbsenschote, Melisse und Verbene mit einigen Spritzern Limette und Zitrone. Dazu gibt es einen Hauch von Gesteinsstaub und Rauch.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Sauvignon Blanc saftig, lebendig und rund mit einer satten grünen bis gelben Frucht, etwas Zitrus, vor allem aber mit einer eleganten Säure und einer feinen Extraktsüße. Am hinteren Gaumen merkt man dann die Frische, die Zestigkeit, das Pikante und die vibrierende Mineralität dieses Weines, der lange nachhallt.