## Sattlerhof

# *Sauvignon Blanc DAC*

**2024, 750 ml**

**Österreich, Südsteiermark**

**9870015009**

**Sauvignon Blanc**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 13,0 % |
| **Restsüße:** | 1 g/l |
| **Gesamtsäure:** | 5.3 g/l |

## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Minz-Erbsen-Mus mit gebackenem Lachs (Fisch)

Grünspargel- und Garnelen-Rührei (Meeresfrüchte)

Pastinaken-Rösti mit Schnittlauch-Frischkäse (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.09.2025

**Informationen zum Wein**
Dies ist der einzige Gebietswein des Hauses. Der Sauvignon Blanc stammt von 5 bis 15 Jahre alte Reben im Steilhang auf 300 bis 600m Seehöhe, geprägt von Quarz, Sand, Muschelkalk, Schotter und Kieselböden. Oft handelt es sich um die jüngeren Reben der Rieden oder um Vorlesen der Riedenweine. Nach der Handlese erfolgte die Spontangärung auf 1,1 g/l Restzucker und 5,3 g/l Säure sowie der Ausbau im Edelstahl auf der Vollhefe für sechs bis 12 Monate.
**Farbe**
mittleres Strohgelb

**Nase**
Der *Südsteiermark Sauvignon Blanc 2024* ist ein lebendiger, frischer, keineswegs lauter, sondern eher elegant erscheinender Wein. Er erinnert an Limetten und Zitronen, an Renekloden, Okraschoten, grüne Äpfel und ein wenig Cassis mit Gesteinsstaub und Kräutern.

**Gaumen**
Am Gaumen sorgt der Wein direkt für Trinkfluss, weil die grüne Frucht, das leicht pikant Zestige, die agile Säure und der salzige Zug des Weines hervorragend zusammenspielen. Das ist ein höchst lebendiger, frischer Sauvignon, der auch hier eher auf der eleganten und finessenreiche Seite denn auf der lauten zu finden ist. Trotzdem ist er aromatisch dicht und expressiv.