

# *Ried Sernauberg Sauvignon Blanc 1.STK Lage*

 2023, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870015014

 Sauvignon Blanc

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Restsüße:** 1 g/l

**Gesamtsäure:** 6.4 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Spargel-Kartoffel-Rösti mit Räucherlachs (Fisch)

Zanderfilet mit Kräuter-Nusskruste und Sbrinz (Fisch)

Morchel-Risotto (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.09.2025

## Informationen zum Wein

Die vollreifen Trauben stammen von rund 30 Jahre alten Rebstöcken der historischen Riede Sernauberg. Es handelt sich hier um eine nach Südosten ausgerichtete Kessellage mit extremen Steilhängen bis 90 %. Feine Quarzsande sind hier durchmischt mit Glimmer. Spontan vergoren auf 1,1 g/l Restzucker und 6,4 g/l Säure im Edelstahl und dort auch auf der Hefe für 24 Monate ausgebaut.

## Farbe

helles Strohgelb mit leichten grünen Reflexen

## Nase

Der Sauvignon Blanc aus der Ried Sernauberg ist ein einladender, lebendiger und duftig aromatischer Wein, der Noten von Alpenkräutern mit denen von Limettenzesten, Salzzitronen, Brennnessel, grüner Kiwi und grünem Spargel verbindet.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der Ried Sernauberg kühl und saftig mit einer druckvollen, agilen Säure und einer salzigen Mineralität. Auch hier sind es vor allem Kräuternoten und Zitruszesten, die die Aromatik bestimmen. Die Textur wirkt kreidig, der Sauvignon Blanc insgesamt betörend lebendig und frisch.