Sattlerhof

Ried Kranachberg Sauvignon Blanc DAC

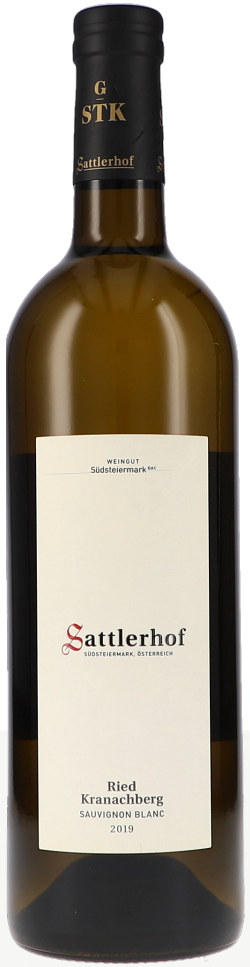
2019, 750 ml

Österreich, Südsteiermark

9870015017

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.4 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Geflügelterrine mit Roquefort und Birne (Geflügel)

Sautierter Kaisergranat auf geschmorte Trevisano mit Krustentier-Bisque (Meeresfrüchte)

Knuspriger Schweinebauch mit Reisnudeln, Salat und Limettenvinaigrette (Schwein)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.09.2025

Informationen zum Wein
Die vollreifen Trauben stammen aus der Einzellage Ried Kranachberg. Die Ried erstreckt sich zwischen Gamlitz und Leutschach und ist primär mit Sauvignon Blanc bepflanzt, der auf 400 bis 500 Metern stehen und in kalkhaltigen Quarzsanden mit Hellglimmer, Mangan und Eisen wurzelt. Nach 12 bis 16 Stunden Maischestandzeit erfolgte die spontane Gärung in Edelstahltanks auf 1,1 g/l Restzucker bei 6,4 g/l Säure, wo der Wein dann für 18 Monate auf der Feinhefe reifen durfte.
Farbe
helles Strohgelb

Nase
Der Wein aus dieser ikonischen Lage wirkt reif und saftig und gleichzeitig behält er etwas Schlankes und eine wunderschöne Finesse. Es ist ein Wein aus einem großen Jahr, der Noten von reifen Birnen, Mango, ein wenig Papaya und gelber Kiwi offeriert. Dazu gibt es Anklänge von reifen Zitronen und Orangen, einen Hauch von Kräutern, Rauch und Gestein.

Gaumen
Am Gaumen ist das ein wahrer südsteierischer Grand Cru mit einer großartigen Tiefe, einem wunderschönen Volumen und einem ganz klassische, eleganten, noblen Stil. Der Sauvignon bietet viel weißfleischige Frucht, wirkt steinig und kräuterwürzig, sorgt für einen feinen Grip am Gaumen und für eine vibrierende Säure, die pure Energie verströmt. Das ist ein Wein mit großem Druck. Ein straffer Sauvignon Blanc mit einer beeindruckenden Länge und großen Intensität, die erst nach Minuten verhallt.