Sattlerhof

Ried Trinkaus Sauvignon Blanc DAC

2021, 750 ml

Österreich, Südsteiermark

9870015018

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.5 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Jakobsmuschel-Carpaccio mit Olivenöl, Grünem Spargel und frischen Erbsen (Meeresfrüchte)

Zanderfilet mit Grapefruits, Orangen und Butter (Fisch)

Burrata mit Kapstachelbeeren, Orangen, Spargel und Koriandersamen (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.09.2025

Informationen zum Wein
Auf der Spitze des knapp 500 Meter hoch gelegenen Hügelkamms am Kranachberg liegt die Ried Trinkaus. Sie ist ein nach außen gewölbter offener Südhang. Warme Thermikströmungen aus dem Kranachtal und eine schnelle Abkühlung in der Nacht führen zu einer optimalen Luftzirkulation. Die Bezeichnung „Trinkaus“ kann dem Rebberg bereits auf 200 Jahre alten Karten der Region zugewiesen werden. Der Ursprung des Namens geht auf die besonders bekömmlichen trinkfreudigen Weine zurück. Dieser stammt hier von rund 45 Jahre alten Reben, die in einem kargen Kalkschotter- und Kieselboden wurzeln. Nach der Handlese und einer spontanen Vergärung auf 1,1 g/l Restzucker bei 6,5 g/l Säure reifte der Wein für zwei Jahre auf der Hefe im Edelstahl.

Farbe
helles Strohgelb mit ganz leichten grünen Reflexen

Nase
Dieser Sauvignon Blanc schwebt nicht nur auf Grund seiner Herkunft über den Dingen. Er wirkt auch im Glas entrückt in eine andere Welt. Mit vier Jahren ist er noch jung und schüchtern und er braucht viel Luft. Was man aber direkt erkennen kann, ist das Wechselspiel zwischen einer rauchig dunklen, nassen Gesteinsnote und einer hell duftigen Tönung, die an Blüten und Cassis erinnert. Dazu kommen Anklänge von Kräutern, etwas Erbsenschote und Meyerzitronen und nach und nach feine Noten von gelber Kiwi und gelbem Apfel.

Gaumen
Was in der Nase noch verschlossen bleibt, öffnet sich am Gaumen. Das Amphitheater des Weinbergs bildet sich auch am Gaumen ab, der hier zum Parabolspiegel für ein saftiges, stoffiges, dichtes, frisches, elektrisierendes Unikat wird. Der *Trinkaus* ist ein Sauvignon Blanc, der eine noble Eleganz und eine in sich ruhende, gar nicht aufdringliche Frucht mit einer immens griffigen Struktur und einer tiefen, salzigen, vibrierenden, kreidigen Mineralität verbindet. Man hat hier Pfirsich und Aprikose, Karambole und Kapstachelbeere, etwas Weiße Johannisbeere, Limette und Grapefruit vermischt mit einem Anklang von Mandeln und Nüssen, Kräutern und Gestein. Die Säure durchzieht nicht nur die Frucht, die prickelt auch an den Zungenrändern und verbindet sich mit einem leicht Salz, das bis ins lange Finale präsent bleibt und nach dem nächsten Schluck verlangt.