

Gamlitz Sauvignon Blanc, Spätfüllung DAC

 2020, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

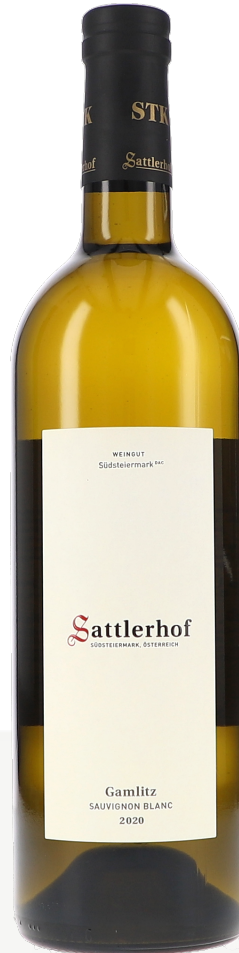
 9870015012

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6.5 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Kleine Kartoffeln mit Salsa Verde aus Wildkräutern (Giersch,
Wiesenkerbel, Pimpernelle und Oregano) vegan

Kresse -Graupen- Risotto mit geräuchertem Heilbutt

Ochsenherztomate mit Hackfleisch und Polenta-Kräuter-Füllung

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 31.10.2025

Informationen zum Wein:

Die Trauben stammen aus der Ortslage Gamlitz, einer der renommiertesten Sauvignon-Herkünfte der Südsteiermark. Die Weinberge liegen auf kargen, kalkhaltigen Opok- und Sandböden in kühler Höhenlage.

Information zum Ausbau:

Die Bezeichnung „Spätfüllung“ steht beim Sattlerhof für einen längeren Ausbau auf der Feinhefe, was dem Wein Komplexität und zusätzliche Reifetiefe verleiht.

Farbe:

Helles Gelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Der 2020er Gamlitz Sauvignon Blanc zeigt sich als typischer und verführerisch duftiger Vertreter dieser Rebsorte, Stachelbeere, Limette, Brennnessel und Zitronenmelisse verbinden sich mit einer feinen grünen Pfeffernote. Alles unterlegt von einer prägnanten und präzisen Mineralität, die ihm betörende Spannung verleiht.

Gaumen:

Würzig, kühl und erfrischend schwebt er über die Zunge, mit anregender Säure und feinem Gerbstoff. Ein echter Gaumenöffner als Apéritif und perfekter Begleiter zu Gerichten mit viel Gemüse und mediterraner Ausrichtung. Sein moderater Alkohol von 12,5 Vol% steigert die Trinkfreude noch zusätzlich.