

Ried Alter Kranachberg Sauvignon Blanc Große STK Lage

 2022, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870015016

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5.6 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Ceviche vom Adlerfisch mit Spargel, Limette und Granatapfel (Fisch)

Kalbsschnitzel mit Zitronen-Salbei-Sauce und Kapern (Kalb)

Ofengemüse mit Pfirsich-Tomatillo-Salsa und Ziegenkäse
(vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.09.2025

Informationen zum Wein

Die Ried Alter Kranachberg umfasst den historischen Teil des Kranachbergs und liegt auf einer offenen Hügelkuppe auf 450 Metern Seehöhe. Die Riede hat bis zu 80 % Steigung und ist nach Süden ausgerichtet. Den Boden bildet ein Konglomerat aus alpinem Kieselschotter mit Kalk im Untergrund, der Oberboden ist geprägt von Quarzsanden. Der Wein spontan auf 1,1 g/l Restzucker bei 5,6 g/l Säure heruntergegoren und 24 Monate lang auf der Hefe im Edelstahl ausgebaut.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der Sauvignon Blanc aus dem Alten Kranachberg ist ein hoch eleganter, kühler, feinduftiger Wein, der an Verbene, Minze, Melisse und Salbei ebenso erinnert wie an Zitronen- und Limettenzesten, etwas Grapefruit, Cassis und Stachelbeere. Darüber liegt eine ganz feine, kaum spürbare Reduktion wie ein verwehender Rauch.

Gaumen

Am Gaumen ist das ein geschliffen präziser, faszinierend feiner und eleganter Sauvignon Blanc, der zunächst wunderbar saftig wirkt. Hier findet man grüne Mango, grüne Pflaumen, etwas weißen Pfirsich, Sternfrucht und weiße Beeren in Verbindung mit grünen Kräutern wie Melisse, Salbei und ein wenig Estragon. Gleichzeitig ist das ein zupackender Wein mit einer klaren, griffigen Struktur und einer klaren Säure, die einen Bogen bis ins lange Finale zieht, in dem pikante Noten von Salzzitronen noch einmal für mundwässernden Trinkfluss sorgen.