



Sattlerhof

Gamlitz Weissburgunder DAC



2024, 750 ml



Österreich, Südsteiermark



9870015004



Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 4.8 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Hähnchen mit Parma-Schinken, Crème fraîche, Estragon und grünen Bohnen (Geflügel, Schwein)

Kürbis in Pankobröseln gebraten mit Orangenabrieb und dezenter Chilischärfe (vegetarisch)

Spargel-Cannelloni (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.09.2025

Informationen zum Wein

Eigene Weingärten mit 15 bis 35 Jahre alten Rebanlagen in und um Gamlitz, selektiv handgelesen. Die Reben stehen in Steilhängen auf 350 bis 450 m Seehöhe. Der Boden ist geprägt von kristallinen Quarzsanden mit Glimmer sowie einem kühlen Mikroklima. Die spontane Vergärung und die Reife erfolgten im Stahltank. Bei 1,1 g/l Restzucker hat der Wein 4,8 g/l Säure.

Farbe

helles Strohgelb, fast platinfarben

Nase

Im Duft ist dieser Ortswein blitzsauber, frisch und helltönig mit Noten von grünen und gelben Äpfeln, Zitronen und blanchierten Mandeln. Dazu kommt ein Hauch von weißem Tee und eine ganz leichte Cremigkeit.

Gaumen

Diese Frische setzt sich nahtlos am Gaumen fort. Der Gamlitzer Weißburgunder ist ein feiner, trinkfreudiger, eleganter Wein, der neben der hellen, wiederum leicht zitrischen Frucht eine klare, lebendige Säurestruktur besitzt, einen ganz leichten Gerbstoff wie bei einem kurzen Teeaufguss sowie eine dezente Kräuterwürze.