



## WEINGUT SATTLERHOF

8462 Gamlitz, Sernau 2  
T: 03453/25 56, F: 03453/57 32  
weingut@sattlerhof.at  
www.sattlerhof.at



KELLERMEISTER: Wilhelm Sattler ANSPRECHPARTNER: Wilhelm und Maria Sattler ANZAHL/FLASCHEN: k. A. (95 % weiß, 3 % rot, 2 % süß) HEKTAR: 35  
VERKOSTUNG: ja, gegen Voranmeldung AB-HOF-VERKAUF: ja  
ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEIT: ja RESTAURANT: Mitte März bis Mitte Dezember ANDERE PRODUKTE IM VERKAUF: Generationenbrand 1979, Trebernbrände, Kürbiskernöl, Ausleseessig  
VEREINSZUGEHÖRIGKEIT: Steirische Terroir- und Klassikweingüter  
MESSEN: VieVinum, ProWein

**W**illi Sattler stellt Visionen auf eine realistische Basis – die wohl fruchtbarste Cuvée des Sattlerhofs. Bereits Vater Wilhelm war ein Pionier und zeigte dem in den 1970er-Jahren gänzlich rühmlosen steirischen Wein durch die Einführung der trockenen Ausbaueise eine neue Perspektive auf. Von der nationalen und internationalen Wein- szene mit zahllosen Auszeichnungen bedacht, werden Sattlers Sauvignon Blancs heute von Spitzensommeliers in Österreich, Deutschland, Japan, Korea, den USA und Skandinavien vor allem wegen ihres authentischen Charakters geschätzt. Eine beeindruckende Erfolgsgeschichte, galt das südsteirische Grenzland vor rund vierzig Jahren doch noch als Österreichs Armenhaus. In seinem hoch technisierten Keller trifft der Vollblutwinzer heute alle Entscheidungen selbst, stellt zur Lesezeit jede Presse persönlich ein, kommt als Erster und geht als Letzter. Ein großer Wein hat für ihn weder mit dem Behälter zu tun, in dem er vergoren wird, noch mit der Temperatur, sondern resultiert aus einer perfekten Traube, die unter eben solchen Bedingungen gereift ist. Das Terroir muss erkennbar sein und das Lagerpotenzial hoch. Ehefrau Maria unterstützt ihn dabei seit 25 Jahren, und auch die Söhne Andreas (23), Alexander (21) und Lukas (18) leisten ihren Beitrag.

Sattler kooperiert eng mit Fachleuten, bewirtschaftet Bio-Versuchsweingärten und hat nach vierjähriger Vorbereitung 2009 erstmals keinerlei Insektizide eingesetzt. Dem derzeitigen Biotrend will er allerdings nicht bedingungslos folgen: »Die klimatischen Bedingungen der Südsteiermark lassen den biologischen

Weinbau derzeit noch nicht ohne Qualitätsverlust zu.« Wobei dieser durchaus ein Ziel ist: »Wir Südsteirer haben unsere Betriebe super entwickelt und die Grundlagen für internationale Weine geschaffen. Jedes Mengenstreben sollte jetzt der Zufriedenheit weichen und dem Ziel, unser wunderbares Terroir bestmöglich zu bearbeiten.«

### 94 Sauvignon Blanc Privat 2007

14 Vol.%, VL, Barrique, extratrocken  
Mittleres Grüngelb. Feine Gewürzanklänge, zarte Kokosnoten, ein Hauch von Nougat, reife gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Karamell. Kraftvoll, feine weiße Frucht, wieder etwas Karamell und helles Stollwerck, engmaschig, reife Sauvignonfrucht, reife Stachelbeeren im Nachhall.

### 94 Sauvignon Blanc Kranachberg 2010

13,5 Vol.%, VL, Stahltank, extratrocken, €€€€€  
Helles Grüngelb. Intensives Bukett, frische Kräuterwürze, exotische Früchte, zarter Blütenhonig, dunkle Mineralik. Saftig, elegant, sehr feine Textur, schwungvoller Säurebogen, zitronige Nuancen, guter Druck, bleibt gut haften, ein harmonischer Wein mit vielseitigen Einsatzmöglichkeiten.

### 93 Morillon Pfarrweingarten 2008

13,5 Vol.%, VL, Barrique, extratrocken, €€€€€  
Mittleres Grüngelb. Feine Holzwürze, feine Mandarinennote, mit gelber Apfelfrucht unterlegt. Saftig, sehr mineralisch, weiße Frucht, gut integrierte Holzwürze, zart nach Birnen im Nachhall, ein feiner Speisenbegleiter, ein Hauch von Orangen im Abgang.

**92 Muskateller Sernauberg 2011**

13 Vol.%, VL, extratrocken, €€€

Helles Grüngelb. Feine Muskatnote, angenehme Zitrusanklänge, ein Hauch von Eibisch. Saftig, elegante Textur, feine Säurestruktur, traminereske Rosenölnote, facettenreich, dunkle Mineralik im Abgang.

**(91-93) Sauvignon Blanc Sernauberg 2011**

VL, Stahltank, €€€€

Helles Gelbgrün, noch hefetrüb. Feine Grapefruitnuancen, zarte Kräuterwürze, ein Hauch von Stachelbeeren. Saftig, elegant, dunkle Note, feiner Säurebogen, mineralischer Touch im Nachhall, zitronige Nuancen, ein stoffiger Speisenbegleiter.

**91 Sauvignon Blanc Pfarrweingarten 2010**

13 Vol.%, VL, Stahltank, extratrocken

Helles Grüngelb. Weiße Tropenfrucht, ein Hauch von Litschi, mit Limettenzesten unterlegt. Saftig, fein ziseliert, zitronige Nuancen, frischer Säurebogen, sehr lebendig, salzig, trinkanimierender Stil, auch im Abgang zitronig dominiert, zart vegetaler Nachhall.

**L 90 Sauvignon Blanc****Steirische Klassik 2011**

12,5 Vol.%, VL, Stahltank, extratrocken, €€€

Helles Gelbgrün. Feine Kräuterwürze, mit zarten Stachelbeernuancen unterlegt, ein Hauch von Grapefruitzesten. Saftig, weiße Tropenfrucht, finessenreicher Säurebogen, dunkle Mineralik und zitronige Nuancen im Abgang.

**L 90 Morillon Steirische Klassik 2011**

VL, Stahltank, extratrocken, €€

Helles Grüngelb. Feine weiße Frucht nuancen, zarte Kräuterwürze, mineralischer Touch. Elegant, extraktsüß, feiner Säurebogen, zart nach gelber Birne, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

**L 90 Welschriesling Alte Rebstöcke 2011**

12,5 Vol.%, DV, Stahltank, €€

Helles Grüngelb. Frischer Apfel, zarte Pfirsichnote, ein Hauch von Zitrus, attraktives Bukett. Saftig, kerniger Stil, frische Säurestruktur, bleibt gut haften, zarte Kräuterwürze im Abgang, ein leichtfüßiger Sommerwein.

**89 Weißburgunder Steirische Klassik 2011**

13 Vol.%, VL, Stahltank, extratrocken, €€

**89 Muskateller Steirische Klassik 2011**

VL, extratrocken, €€€

**88 Welschriesling 2011**

11 Vol.%, DV, Stahltank, extratrocken, €€

**87 Vom Sand 2011 SB/WR**

11,5 Vol.%, DV, Stahltank, extratrocken, €€

**96 Sauvignon Blanc Kranachberg TBA 2010**

9,5 Vol.%, VL, Stahltank, süß, €€€€€

Kräftiges Bernstein, Goldreflexe. Intensive Honignote, Dörr-obstanklänge, ein Hauch von Steinobst, attraktiv und feiwürzig. Saftig, zart nach Feigen, gute Komplexität, rassige Säurestruktur, bleibt sehr gut haften, mineralischer Nachhall, sehr großes Reifepotenzial.