

GAMLITZER Sauvignon blanc 2015

REGION	Südsteiermark
QUALITÄTSSTUFE	Qualitätswein
REBSORTE	Sauvignon blanc
WEINGARTEN	In den besten Lagen wachsen die edlen Reben auf steilen Hängen. Das Weingut befindet sich in Umstellung auf einen Biobetrieb, AT – BIO 402, selektive Handlese in Kleinkisten.
BODEN	Tertiäre Sande und Schotter
AUSBAU	Vergärung und Reife im Edelstahltank
CHARAKTER	Von Anfang an saftig, druckvoll und von tiefer Würze geprägt. Es ist die Mischung aus „gemüsigen“ und fruchtigen Aromen, die diesen Wein so aufregend gestaltet. In der Nase rote Johannisbeeren, grüne Äpfel und Stangensellerie, dazu ein Hauch weißer Pfeffer und kühle Minze. Druckvoll am Gaumen, vielschichtig, harmonisch und sehr lange im Finale.
ALKOHOL	12,5% vol.
RESTZUCKER	1,2 g/l
SÄURE	6,3 g/l
BESTFORM	Optimale Trinkreife bis 2021
SPEISE- EMPFEHLUNG	Zu Fisch, Nudeln, Risotto, Gemüse und Spargel.
SERVIER- TEMPERATUR	11°–13° Grad
BEWERTUNG	Wine Enthusiast: 92 Punkte Falstaff: 92 Punkte



Unser Weingut ist eines der führenden, international renommierten Weingüter der Südsteiermark und bewirtschaftet 40 ha Rebfläche als Familienbetrieb mit der Hauptrebsorte Sauvignon blanc. Im Hofbereich lädt Hannes Sattler mit einem exquisiten Hotel und Restaurant den Gast zum vollkommenen Genießen ein.

**WEINGUT
SATTLERHOF**

Maria und Willi Sattler

Sernau 2
A-8462 Gamlitz
T +43 (0) 3453 | 25 56
F +43 (0) 3453 | 57 32
weingut@sattlerhof.at
www.sattlerhof.at