

SÜDSTEIERMARK Sauvignon blanc 2017

HERKUNFT	Südsteiermark
QUALITÄTSSTUFE	Gebietswein
REBSORTE	Sauvignon blanc
WEINGARTEN	Steile Weinhänge, unberechenbares Wetter und die unterschiedlichsten Böden sind die Merkmale der Weinregion Südsteiermark. Durch nachhaltige Bewirtschaftung, sorgsame Handarbeit und selektive Handlese schenkt uns die Natur aromatische und ausdrucksstarke Weine.
BODEN	Sand, Schotter, Muschelkalk
AUSBAU	Vergärung im Stahltank, klassischer Ausbau
CHARAKTER	Ein wahrhaftiges Aromaspektakel. Ganz viel grün-gelber Paprika, dazu Zitrusfrische und Duft nach reifen Birnen. Mit Luft dann auch noch Aromen die an schwarze Johannisbeeren erinnern. Im Mund geht das Spektakel weiter, viel Frische ist da, dazu Lebendigkeit und begeisternde Trinkfreude.
ALKOHOL	12,5% vol
RESTZUCKER	1,1 g/l
SÄURE	5,6 g/l
ALLERGENE	Enthält Sulfite
BESTFORM	Optimale Trinkreife bis 2019
SPEISE-EMPFEHLUNG	Ein Sauvignon Blanc zum Solo-Trinken und als kongenialer Begleiter zarter Frühlingsgerichte wie Spargel und Co
SERVIER-TEMPERATUR	11°–13° Grad
BEWERTUNG	Wine Enthusiast: 90 Punkte



**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

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.