Sattlerhof

Ried Sernauberg Sauvignon Blanc 1.STK Lage

, 750 ml

Austria,

9870015014

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	6.4 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Spargel-Kartoffel-Rösti mit Räucherlachs (Fisch)

Zanderfilet mit Kräuter-Nusskruste und Sbrinz (Fisch)

Morchel-Risotto (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 30.09.2025

Informationen zum Wein
Die vollreifen Trauben stammen von rund 30 Jahre alten Rebstöcken der historischen Riede Sernauberg. Es handelt sich hier um eine nach Südosten ausgerichtete Kessellage mit extremen Steilhängen bis 90 %. Feine Quarzsande sind hier durchmischt mit Glimmer. Spontan vergoren auf 1,1 g/l Restzucker und 6,4 g/l Säure im Edelstahl und dort auch auf der Hefe für 24 Monate ausgebaut.
Farbe
helles Strohgelb mit leichten grünen Reflexen

Nase
Der Sauvignon Blanc aus der Ried Sernauberg ist ein einladender, lebendiger und duftig aromatischer Wein, der Noten von Alpenkräutern mit denen von Limettenzesten, Salzzitronen, Brennnessel, grüner Kiwi und grünem Spargel verbindet.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Ried Sernauberg kühl und saftig mit einer druckvollen, agilen Säure und einer salzigen Mineralität. Auch hier sind es vor allem Kräuternoten und Zitruszesten, die die Aromatik bestimmen. Die Textur wirkt kreidig, der Sauvignon Blanc insgesamt betörend lebendig und frisch.