Sattlerhof

Ried Kapellenweingarten Sauvignon Blanc DAC

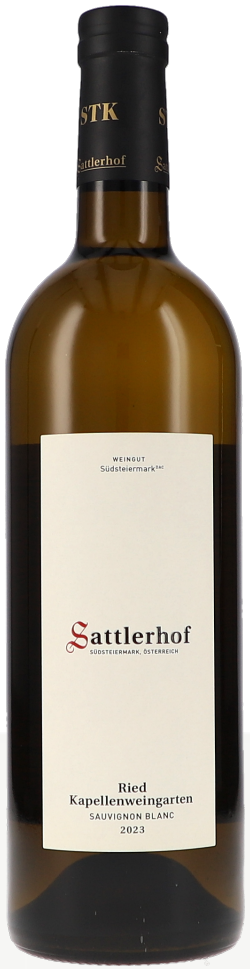
2023, 750 ml

Österreich, Südsteiermark

9870015015

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Leicht geräucherter Saibling mit cremiger Smoky Fish Sauce und Radieschen (Fisch)

Carpaccio vom Schwertfisch mit Yuzu, Gurke und Basilikum (Fisch)

Mangoldstrudel mit frischen Kräutern (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.09.2025

Informationen zum Wein
Der Kapellenweingarten ist die höchstgelegene Riede der Sattlers und befindet sich auf 600 Metern. Die rund 35 Jahre alten Morillon-Reben wurzeln bei 20 bis 70 % Hangneigung in einem Gemisch aus kalkhaltigem Quarz- und Kieselschotter. Das kühle und luftige Mikroklima führt zu einer späten Ausreifung der Trauben. Diese wurden von Hand selektiert, spontan auf 1,1 g/l bei 6,8 g/l Säure im großen, neutralen Holzfass vergoren und dort für zwei Jahre ausgebaut.
Farbe
helles Strohgelb

Nase
Der Sauvignon Blanc aus der Ried Kapellenweingarten ist ein ausgesprochen blütenduftiger, aromatischer Wein mit feiner Kräuterwürze. Hier sind weiße und gelbe Blüten im Spiel, ein wenig Muskat, Wiesenkräuter, Weiße Johannisbeeren, weißfleischiger Pfirsich und gelbe Birnen. Dazu gibt es ein wenig dunkle Mineralik.

Gaumen
Am Gaumen ist das ausgesprochen präziser, wiederum duftiger, schlanker und pikanter Sauvignon. Die Frucht ist saftig, vor allem weißfleischig mit ein wenig Zitrus und wenigen grünfruchtigen Einflüssen. Vielmehr findet man auch hier wieder eine Kräuter- und Gesteinswürze in diesem geschliffen straffen Wein, der einen leicht salzigen, dunkel mineralischen Nachhall liefert. Hier kann man direkt ablesen, dass die Reben auf 600 Meter stehen. Das ist Sauvignon Blanc aus dem kühlen Klima.