

Naam van de wijn: Sauvignon blanc Kranachberg 1e STK Lage

Producent: Sattlerhof

Herkomstbenaming: Kranachberg, Südsteiermark, Oostenrijk

Druivenras(sen): 100% sauvignon blanc

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Het familiedomein Sattlerhof cultiveert 30 hectare wijngaarden in een van de boeiendste wijngieden van Oostenrijk: Südsteiermark, in het zuidoosten van het land, onder de stad Graz en ten zuiden van het stadje Gamlitz, niet ver van de grens met Slovenië. Het domein is sinds 1887 in familiebezit. Het werk van vader Wilhelm en zijn vrouw Luise werd ruim 20 jaar geleden voortgezet door de oudste zoon, Willi, en zijn vrouw Maria. Hoewel wijn de spil is van het domein, reikt Sattlerhof veel verder dan een wijndomein. Het is een ware oase van rust, een groen wandelparadijs en een gastronomische genotstempel. Mocht u ooit in de buurt zijn, breng dan beslist een bezoek aan het '*Genießerhotel und restaurant Sattlerhof*', beheerd door Hannes, de tweede zoon van het huis, en zijn vrouw Gabi. Willi Sattler beheert drie van de allerbeste wijngaarden van heel Steierland: Sernauberg, Pfarrweingarten en Kranachberg. In een idyllisch golvend groen landschap weet Willi Sattler het beste uit de klassieke Steier druivenrassen te destilleren. De nadruk ligt vooral op de in Steier al lang aangeplante sauvignon blanc en morillon (een lokale variant van chardonnay). De serie '*Steirische Klassik*' bestaat uit jong gebottelde wijnen met de nadruk op fris en fruitig, trouw aan de *Steirische* stijl. De '*lagenweine*' worden gemaakt van de allerbeste, perfect rijpe druiven van de beste wijngaarden. Het zijn krachtige, mondvullende wijnen waarvan een deel op barriques wordt opgevoed.

Vinificatie (wijnbereiding): alles bij Sattlerhof wordt in het spel gezet om de kwaliteitstandaard van elke wijn hoog te houden. Sattlerhof wijnen zijn altijd zuiver en fris. In de kelder wordt de familietraditie en wijnbouwkennis gecombineerd met functioneel gebruik van moderne technologie: RVS tanks met temperatuurcontrole, gebruik van zwaartekracht in plaats van mechanische pompen, keuze tussen kleine barriques en grote vaten etc. Deze Sauvignon blanc 1^e STK Lage Kranachberg is klassiek opgevoed, 8-9 maanden lang in RVS tanks op het eigen bezinksel.

Decanteren om wijn en bezinksel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30-60 minuten voor het serveren in een karaf overschenken.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: de druiven voor deze wijn groeien op een zeldzaam bodemtype van oud zeezand en muschelkalk, met daarin wit mica. Het geeft een zeer complexe wijn, breed aromatisch met nuances van kruisbessen en grapefruit. In de mond komt het bijzondere terroir naar boven, met zuivere, pakkende mineraliteit en elegante frisheid. De afdronk is lang en complex. Serveren: 11-13°C. Bewaren: binnen 1-10 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: gastronomische wijn voor de meest verfijnde gerechten van zeevruchten en stevige vis.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: *** Vinaria 2009

Smaaktype: fris, medium vol, elegant, complex, fruitig en mineraal.