

Naam van de wijn: Sattlerhof - Südsteiermark Sauvignon Blanc

Producent: Weingut Sattlerhof

Regio: Südsteiermark, Oostenrijk

Druivenras(sen): sauvignon blanc.

Smaaktype: droog, licht tot halfvol, fris, puur en elegant.

Bewaarcapaciteit: tot 3 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 11 tot 13°C.

Culinair advies: aperitief, gegrilde vis, geroosterde groene asperges, salades, verse geitenkaasjes en milde Aziatische gerechten.

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Riedel Vinum Sauvignon Blanc.



Wijnbedrijf: Het familiedomein Sattlerhof cultiveert 30 hectare wijngaarden in een van de boeiendste wijngebieden 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).

Regio: Steiermark ligt in het uiterste zuiden van Oostenrijk, tegen de Sloveense grens aan. De regio is in oppervlak groot, maar in productie vrij klein. Na wijnregio Wien is het de kleinste van Oostenrijk, maar de gemiddelde kwaliteit van de wijnen uit de Steiermark is zeer hoog. Het gebied ligt in het zuidoosten van Oostenrijk. In tegenstelling tot de andere wijnregio's in Oostenrijk, is dit een sterk heuvelachtig gebied. Het ligt op de zuidelijke uitlopers van de Alpen en wordt ook wel het Oostenrijkse Toscane genoemd. De wijngaarden liggen over het hele gebied verspreid, meestal op de steile en hoge hellingen van de heuvels.

Wijngaard & Vinificatie: Midden september worden de druiven met de hand geplukt. In de vinificatiekelder worden de druiven ontleed en zeer voorzichtig pneumatisch geperst, waarna het sap 12 uur lang rust krijgt om grovere bestanddelen te laten bezinken. Hierna laat men temperatuurgecontroleerd de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten plaatsvinden op roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks voor de malolactische gisting en om te rijpen op de 'lie'. Na ongeveer 4 maanden wordt de wijn na zeer lichte filtering gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Helder, licht strogeel van kleur. In de neus aroma's van limoenschil, nectarine, kiwi en heel licht iets van groene asperges. In het smaakpalet tonen van citrusfruit, bessen, peper en een ziltige toets, die gepaard gaan met een mineralige afdronk met strak frisse zuren.