



WEINGUT SATTLERHOF, Steiermark

Das musterhafte Familienweingut Sattlerhof nimmt eine Ausnahmestellung in Österreichs Weinwelt ein. Es zeichnet sich durch eine Kombination aus Naturverbundenheit, Familiensinn, Detailversessenheit, Präzisionsverliebtheit und Fokussierung auf die Einzellagen, dort die bestmöglichen Weine zu erzeugen. Beim Besuch vor Ort ist man schnell begeistert vom sympathischen Umgang aller miteinander. Denn der Sattlerhof ist nicht nur Weingut, sondern auch Gourmet-Restaurant, Wirtshaus und Landgasthof. Familie und Mitarbeiter strahlen Lebensfreude, Natürlichkeit und Ungezwungenheit aus: da fühlt man sich einfach wohl.

Willi und Maria Sattler haben ein Weingut aufgebaut, das sich sanft in die steilen Hügel der südlichen Steiermark an der Grenze zu Slowenien einfügt. Die mit Herz und Verstand gepflegten, biodynamisch bewirtschafteten Weingärten sind überwiegend mit Sauvignon Blanc und Morillon (Chardonnay) bestockt. Die Eigenheiten der unterschiedlichen Böden und Mikroklima spiegeln sich in der Bewirtschaftung wieder und zeigen sich in den facettenreichen Persönlichkeiten der Weine. Aus den Spitzenlagen wie Kranachberg, Kapellen- und Pfarrweingarten (90% Neigung) entstehen höchst eindrucksvolle, ausdrucksstarke, individuelle Weine mit Charakter, die zu den besten Österreichs zählen.

Die Söhne Andreas und Alexander, bestens ausgebildet als Weinbauer und Kellermeister, arbeiten Hand in Hand mit den Eltern und übernehmen mehr und mehr Verantwortung. Das Thema Nachhaltigkeit wird nicht nur im Weingarten und Betrieb, sondern auch unter dem Aspekt der generationenübergreifenden Verantwortung gelebt.

Fünf Sterne im falstaff Weinführer 2025



Sauvignon Blanc Trinkaus 2021

Mitten in der Lage Kranachberg ragt eine kleine Parzelle hervor, die bereits vor 200 Jahren bepflanzt war. Dort ist es – dank perfekter Ausrichtung nach Süden – so warm, dass sie von den Arbeitern Karabik genannt wird. 1990 wurden die Sauvignon Reben im Trinkaus gepflanzt, dessen Böden noch ein wenig karger sind als im Kranachberg. Das ergibt einen straffen Wein, der 24 Monate im Edelstahl ausgebaut wurde. Das Bukett entwickelt sich von Zitrus- und Grapefruitnoten mit kräuterigen Akzenten hin zu Pfirsich und erdigen Noten. Atemberaubende Intensität und Dichte sind noch die am einfachsten zu beschreibenden Charakteristika, der Trinkaus bietet alles im Überfluss und bleibt doch beeindruckend balanciert und nuanciert. Ein nicht zu überbietender Hochgenuss, ein Monument, ein Weinerlebnis in anderen Sphären. **100 Punkte im falstaff**



Weinsorte:	○
Trinken bis:	2040
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	 