

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 Mitarbeiten 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, ausdruckstarke, 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.

Ried Pfarrweingarten 2022

Aus der wohl besten Steillage in der Südsteiermark erzeugt die Familie Sattler einen faszinierenden Wein. Etwa 2/3 Morillon (Chardonnay) und 1/3 Weiß- und Grauburgunder aus biodynamischem Anbau werden gemeinsam gelesen und in kleinen Holzfässern vergoren. Es folgt ein zweijähriger Ausbau auf der Hefe, bevor der Wein unfiltriert abgefüllt wird. Im Duft zeigt er einen faszinierenden Mix aus Orangenschale, Kräutern, Noten von nassem Stein, gelber und grüner Apfel. Am Gaumen folgt ein aufregendes Spiel von straffer Säure, hochreifer Frucht und intensiver, geradezu salziger Mineralität, ständig wechseln die Lautstärken der einzelnen Komponenten, mal singt es, mal zwitschert es, mal dröhnt es: Der Gaumen wird zum Resonanzboden eines Aromenorchesters, das nie zu laut oder zu leise aufspielt. Es dauert lange, bis die letzte Note verklungen ist. **96 Punkte falstaff**



Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2036**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	