



## 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, 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.

**Fünf Sterne im Falstaff Weinführer 2025**

## Fassreserve Ried Pfarrweingarten 2017

Dem Wein Zeit geben! Der Jahrgang 2017 war ein großartiger Jahrgang mit wunderbarer Traubensorte. So beschlossen wir, den felsigen oberen Teil des Pfarrweingartens getrennt zu ernten. Die Burgundersorten Morillon und Grauburgunder wurden gemeinsam mit der Leitsorte Weißburgunder gelesen und nach 60 monatigem Ausbau auf der Feinhefe in Flaschen abgefüllt. "Helles Grüngelb, Silberreflexe. Ein Hauch von weißem Nougat, weißer Pfirsich, ein Hauch von Orangenzenen, mit etwas Mango unterlegt. Kraftvoll, saftig, feine Steinobstnuancen, elegant und stoffig, feine Fruchtsüße, ausgewogen und mit großer Länge ausgestattet, sehr gute Frische, ein vielseitiger Speisenbegleiter, sehr gutes Entwicklungspotenzial.



**99 Punkte im A La Carte**

<b>Weinsorte:</b>	<input type="radio"/>
<b>Trinken bis:</b>	<b>2037</b>
<b>Inhalt:</b>	<b>0,75 L</b>
<b>Passt zu:</b>	 