Tement

Ciringa, Reserve

, 750 ml

Austria,

9870009735

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	2 g/l
Acidity content:	6.3 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus großen Gläsern genießen.

Rote Beete mit Estragon, Sauerrahm und Kakao (vegetarisch)

Im Wok geräucherter Kräuterlachs Rosmarin, Thymian und Oregano mit süßem Senf-Meerrettich-Dip

Tête de Moine mit Birne, Petersilienwurzel und Tiroler Speck

Tasting review

by Christina Hilker on 15.08.2026

Info zur Lage:
Direkt angrenzend an die Toplage Zieregg befindet sich auf rund 340 - 480 m Seehöhe die slowenische Lage „Ciringa“ (slowenisch für „Zieregg“), geprägt von kargen Korallenkalkböden mit lockerer Braunerde. Ideales Terroir für ausdrucksstarke, mineralische Sauvignon Blancs mit puristischer Ernsthaftigkeit.

Info zum Ausbau:
Die Reserve wird nur in den besten Jahrgängen vinifiziert. Spontane Gärung über 42 Monate in großen neutralen Eichenfässern und Edelstahltanks, ungefiltert abgefüllt.
Farbe:
Leicht gedecktes helles Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:
Der 2021er Sauvignon Blanc Reserve von der Domaine Ciringa wirkt tiefgründig, intensiv und fordert zunächst die Karaffe und große Gläser ein, dann zeigt er viele wilde Kräuter, hefige Noten, deutlich Limettenzeste und grüne Paprika. Umso länger er geöffnet ist umso intensiver wird sein fruchtiger Charakter deutlich. Neben den Zitrusnoten treffen wir auf grüne Mango, Papaya, schwarze Johannisbeere und Maracuja.

Gaumen:
Der Gaumen ist würzig, markant und fordernd, seine Mineralität wirkt überbordend, seine Säure belebend und erfrischend. Seine Frucht erinnert auch am Gaumen an Zitrusfrüchte, einmal durch Salz geschwenkt und grüne Mango. Der lange Nachhall ist von viel Mineralität und einem pikanten Gerbstoff geprägt. Ein beindruckender Weißwein mit viel Tiefe und großartigem Reifepotential, der nach Speisen verlangt, die die gleiche Intensität besitzen wie er selbst.