

Tement

Ried Zieregg Kår Sauvignon Blanc, Große STK Lage

 , 750 ml

 Austria,

 9870009651



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

Gebatener Saint Pierre mit weißem Tomatenschaum und
Passepierre

Kalbstaufelspitz mit Meerrettichsauce und gerösteten Kartoffeln

Sellerie aus dem Ofen mit Schnittlauchöl und Semmelbröseln

Tasting review

by Marian Henß on 14.07.2024

Schon als 16-Jähriger musste Manfred Tement das elterliche Weingut übernehmen, weil sein Vater 1976 überraschend starb. Als Jungspund galt der Steirer bereits in den 80er Jahren als großes Winzertalent. «Nicht stehen bleiben, immer besser werden» war sein Motto. Mit den Jahren wuchs der Betrieb von zwei auf heute rund 80 Hektar, inklusive der 20 Hektar, die 2004 auf slowenischer Seite der Lage Ciringa (Zieregg) erworben wurden. Damit tanzt man heute auf zwei Zieregg-Hochzeiten. Der älteste Sohn Armin ist bereits seit 2005 mit in der Verantwortung, seit einigen Jahren vervollständig auch der Zweitgeborene Stefan das Tement-Trio. Gemeinsam wurde die Entscheidung getroffen, auf Bio-Weinbau umzustellen. Schon immer ist man mutige Schritte gegangen, und in der feuchten Steiermark ist es schon eine Herausforderung, einen solch großen Betrieb komplett auf Bio umzustellen.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit ganz leichter Trübung und grünen Einschlüssen

Nase:

In der Nase zeigt er viele Elemente, die mir persönlich sehr gut gefallen. Der Sauvignon Blanc aus der Parzelle Kar innerhalb des Zieregg lebt von einer klaren, kalkigen Note. Rauchige Akzente unterstützen diesen Terroir-Gedanken deutlich. Seien lange Reife auf der Hefe hält sich in diesem jungen Stadium noch recht zurück, wird aber sicher noch ihrer Rolle gerecht werden. Eine feine Schärfe umgibt ihn. Balsamische Nuancen kommen nur zurückhaltend zur Geltung. Dafür treten dezent vegetabile und etherische Nuancen in Erscheinung. Erbe und Fenchel samt ihrer Saat und dem grünen Austrieb sind hervorzuheben. Ebenso Zitronenmelisse, Minze, Kerbel und Zitronengras. Frucht zeigt er stets im Hintergrund. Grapefruit, Limone sowie Nashi-Birne, weißer Pfirsich und gelbe Äpfel sorgen für glättende Wogen.

Gaumen:

Im Antrunk ähnelt er der Nase deutlich. Das kalkige, mineralische dominiert zunächst. Hierzu kommen auch retronasal die rauchigen Akzente zur Hilfe. Er ist auf einer rassigen Säure aufgebaut. Das zieht ihn enorm in die Länge. An einem roten Faden wird er aufgezogen. Diesem Plan folgt der Zieregg Kar stringent. Eine feine Schärfe kommt auch hier wieder zur Geltung. Die Aromen reduzieren sich auf dezente fruchtige Akzente ähnlich der Nase, aber vor allem reichlich Kräuterfrische. Das belebt und animiert. Minutenlang, Stunden lang. Wahrscheinlich auch über mehrere Tage. Ein irrer Wein voller Größe, Länge, Eleganz und Frische. Unaufgeregt und doch groß in seiner leisen, subtilen Art. Eine gewisse Extraktintensität verleiht dem Wein mit Sauerstoff zudem eine gewisse Fülle, die auch wärmend wirken kann.