

 **Tement**

Domaine Ciringa, Reserve

 , 750 ml

 **Austria,**

 **9870009648**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l

Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Ravioli mit Ricotta und wildem Fenchel in weißem

Tomaten-Fond

(Gemüse & Vegetarisch)

Makrele aus dem Rauch mit Stachelbeer-Chutney

(Fisch)

Jungferkelkeule mit geschmortem Fenchel und

Peperoncini

(Fleisch)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 01.07.2024

Der Fossilni Breg, der Berg aus Fossilien, ist geprägt durch seine Korallen-Kalkböden und reich an versteinerten Meerestieren. Die Sauvignon blanc Reben der Domaine wachsen auf kargen Böden mit einer Schicht tonreichen Mergels, auch Flysch oder Opok genannt, sowie fruchtbarer Braunerde on top. Die Trauben für die 2019 Réserve sind besonders kleinbeerig und werden nur in besonderen Jahren für die Réserve genutzt. Die Lage befindet sich direkt neben dem Zieregg auf 340-480 Höhenmetern. Nach langer Maischestandzeit wurde die Réserve spontan vergoren, für 46 Monate auf der Feinhefe ausgebaut und ungefiltert auf die Flasche gezogen.

Farbe:

Sattes Strohgelb, leuchtend und klar.

Nase:

Der 2019 Sauvignon blanc Réserve von der Domaine Ciringa strahlt aus dem Kelch mit gelbfruchtiger Konzentration und steinig-kargem Schliff. Im Obertonbereich finden sich Zitrusblüten, Orangen- und Mandarinenaromen sowie der Duft eines gut gepflegten Zitronenhains. Zarte vegetabile Noten erinnern an feine Küchenkräuter, Fenchelgrün und Austernschalen. Gediegene Sommerparty in einem classy Chateau, Gläserklingen, Lachen, weiße Jacketts und schöne Gäste.

Mund:

Im Antrunk cremig mit stabilem Punch und fester mineralischer Grundierung. Hier wabbelt nichts, alles ist straff und sehnig, ohne ins Karge zu changieren. Geschmeidig am Gaumen scheint er vor Mineralik zu vibrieren, die Säure agiert wie ein Souffleur aus dem Off und gibt die Marschrichtung vor: Rein in den Kelch! Definiert durch die Böden ordnet sich die Aromatik willfährig unter, ohne ihr Wesen zu negieren, im Gegenteil. Ein Musterbeispiel dafür, wie wichtig Herkunft bei Sauvignon blanc ist.