

 **Tement**

Domaine Ciringa, Fossilni Breg

 , 750 ml

 Austria,

 9870009724



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Junge Erbsen mit Minze auf cremiger Polenta mit Zucchini und Zitronenzeste (vegetarisch)

Saibling mit Gurke, Sauerampfer und Beurre Blanc

Gegrillter Spitzkohl mit rosa gebratener Kalbsbrust, Kerbel, Petersilien Öl, gerösteten Haselnüssen und Apfel-Verjus-Sauce

Tasting review

by Christina Hilker on 13.08.2026

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 vervollständigt 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:

Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Der 2024er Fossilni Breg von der Domaine Ciringa präsentiert sich markant, mineralisch und mit intensiver kräutriger Würze. Ein wahrlich puristischer Wein, der an Limette, grüne Stachelbeere und grünen Apfel denken lässt. Kühler Stein und zarte rauchige Noten verleihen ihm Facette und Komplexität.

Gaumen:

Auf der Zunge zeigt sich die intensive und kühle Mineralität eines kraftvollen Sauvignons, der viel Finesse und Spiel zeigt und sich perfekt mit einem aromatischen Gemüse und Kräuter Küche kombinieren. Seine Länge gestaltet sich überaus faszinierend.