Tement

Ried Zieregg Kår Sauvignon Blanc, Große STK Lage

, 375 ml

Austria,

9870009713

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	2 g/l
Acidity content:	7.6 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Poularde de Bresse suprême, leicht pochiert, mit Zitronenverbene und Kohlrabi-Brunoise (Geflügel)

Geflämmter Hamachi mit Basilikumöl, Ponzu und grünem Rettich (Fisch)

Langustinen-Raviolo mit Krustentierfond, Sauvignon-Schaum und Estragonsprossen (Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 26.11.2025

Schon als 16-Ja?hriger musste Manfred Tement das elterliche Weingut u?bernehmen, weil sein Vater 1976 u?berraschend 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 a?lteste Sohn Armin ist bereits seit 2005 mit in der Verantwortung, seit einigen Jahren vervollsta?n- digt auch der Zweitgeborene Stefan das Te- ment-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

mittleres Gelb mit leicht grünen Reflexen

Nase

Der „Zieregg Kår“ ist einer der großen Sauvignon Blancs unserer Zeit. Es ist ein Wein, der helle, intensive Fruchtnoten mit einer faszinierend intensiven Mineralität und Steinigkeit verbindet. Man kann die Spannung, die sich später in voller Bandbreite am Gaumen offenbart, förmlich riechen: Gestein, Austernschale, Limetten, Salzzitronen, Kräuter, Petrichor, ein paar weiße Johannisbeeren und ein Hauch von grüner Ananas.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich dann das absolut Klare, Präzise, Steinige. Der Wein ist extrem salzig und vibrierend mineralisch, eher grün in der Aromenausprägung mit Limette, Sprossen, Zesten, Verbene, Erbsenschoten und Minze, dazu Nuancen gelber Früchte. Ein Sauvignon Blanc, der noch blutjung wirkt (und es auch ist), voller Intensität und Druck mit straffer, karger Textur und tiefer Komplexität.