

 **Tement**

Ried Grassnitzberg Riff
Sauvignon Blanc, Erste STK
Lage

 , 1500 ml

 Austria,

 9870009615



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 2 g/l

Acidity content: 7.2 g/l

Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Salat von Fenchel und Blutorangen mit Kapern und

Taggiasca-Oliven

(Gemüse & Vegetarisch)

Dorade Rosé mit jungem Lauch, Erbspüree und

Verveine-Butter

(Fisch)

Schweineschulter mit Ragout von jungen

Artischocken, Erbsen und Minze

(Fleisch)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 02.05.2023

Die Riede Grassnitzberg ist eine geschlossene Kessellage auf 300-420 Metern Seehöhe mit sandig lehmigen Verwitterungsböden. Der Grassnitzberg wurde in den 1950er Jahren vom Gründer Josef Tement gepflanzt und ist nicht nur der älteste Weinberg Tements, sondern im Vergleich zum Blatsch, Zieregg, Ciringa und Wielitschberg auch die kühlsste Riede und ergibt stets säurebetonte, straffe Weine mit hohem Trinkvergnügen.

Die Trauben wurden selektiv von Hand gelesen und durchlaufen anschließend eine Maischestandzeit. Der Ried Grassnitzberg Riff reifte für 24 Monate im großen Holz auf der Feinhefe und spiegelt durch den langen Ausbau den Charakter des kargen Bodens, die Stilistik des Hauses sowie das Entwicklungspotential eines Weines aus Ersten Lagen.

Farbe:

Sattes Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Der 2020 Sauvignon blanc aus der Ried Grassnitzberg Riff vom Weingut Tement zeigt sich in der Nase etwas offener als die Weine aus der Großen STK. Unter der leicht rauchigen Kopfnote zeigen sich gelbe Fruchtaromen, die an Aprikosen oder saftige Nektarinen erinnern. Zitrusnoten nach Zitronenblüten und Pink Grapefruit-Zesten skizzieren den zitrisch-gelbfruchtigen Charakter des Weines, Zitronenmelisse, Kerbel und Cassisblätter konturieren seine kräuterwürzigen Eigenschaften.

Mund:

Im Antrunk changiert er zwischen kräutrig grüner und saftig gelber Fruchtaromatik, getrieben von einem vibrierendem Säurenerve. Animierend mit kühlem Charakter und feinem Extrakt ist er bereits in der Jugend ausladend und großzügig ohne sein Pulver komplett zu verschiessen, denn er profitiert durchaus von einigen Jahren Flaschenreife. In der Jugend schwebt er irgendwo zwischen definierter Struktur und schwebender Eleganz. Zartsalzig mit herber Phenolik fließt er rasant ins fruchtig-herbe, kühle Finish.