

Ehrenhausen Sauvignon Blanc "Zeitspiel 3" Spätfüllung

- 🗂 , 3000 ml
- **9870009675**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from

- 1. Huchenfilets mit Champignonschaum und Oregano (Fisch)
 - 2. Seeteufelmedaillons auf gelben Paprika und Polenta (Fisch)
 - 3. Gnocchi gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Liebstöckl (vegetarisch)

Tasting review

by on 30.10.2024

Informationen zum Wein

Dieser Wein ist eine Spätfüllung des Sauvignon Blanc aus den Rieden Wielitschberg, Grassnitzberg und Ottenberg in Ehrenhausen mit Böden aus Ton-Mergel und Muschelkalk. Er verbindet die Stilistik der Südsteiermark mit der des Weinguts Tement sowie mit 36 Monaten Zeit, die der Sauvignon Blanc auf der Feinhefe in 900 Liter1.200 Liter- und 2.400-Liter-Fudern verbringen durfte. Der Wein wurde vorher nach einer kurzen Maischestandzeit auf der Presse spontan durchgegoren.

Farbe

mittleres Strohgelb mit leicht grünen Reflexen und einem noch ganz leichten Mousseux

Nase

Im Duft bietet der »Zeitspiel 3« Sauvignon Blanc ein Zusammenspiel grüner Noten von Gras, Stachelbeeren, etwas Limettenschale und Minze zusammen mit ein wenig Pfeffer, Grafit und grünem Tabak, grüner Olive und feuchten Flechten auf Gestein.

Gaumen

Am Gaumen ist das überaus frischer, saftiger vom ersten Moment an mundwässernder Wein. Drei Jahre sind hier Nichts. Die Frische macht sich schon bemerkbar, wenn der Glasverschluss mit einem satten "Fump" entweicht und man die Gärkohlensäure im Glas sieht. So geht es weiter: kühl, minzig, leicht ätherisch mit grünen, aber keineswegs unreifen Noten. Weißfleischig wirkt der Sauvignon Blanc, sanft cremig, mit klarer, aber seidiger Säure, leichtem Salz und Intensität im langen Finale.