

Tement

Ried Zieregg "XT" Sauvignon Blanc, Große STK

 , 750 ml

 Austria,

 9870009653



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

Gebratene Seezunge mit in Orangensaft geschmortem Fenchel und gerösteten Sonnenblumenkernen

Tagliatelle mit cremigen Pfifferlingen, Petersilie und Sauerteigbrot-Crumble

Im Ganzen gegarter Weißkohl mit Sauce Hollandaise und Semmelbröseln

Tasting review

by Marian Henß on 10.07.2024

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:

Sattes Goldgelb mit hellen und grünen Reflexen

Nase:

Ein wahrer Zen-Faktor im Glas. Er strahlt völlige Ruhe aus und trägt diese von Innen nach Außen. Er hat absolut über die Reife seine Mitte gefunden. Enorm stimmig. Nichts drängt sich in den Vordergrund. Er liefert uns eine warme Frucht aus Mango und gegrillte Ananas sowie Kaffir-Limette und Limone. Nashi-Birne und Pfirsich ergänzen das gemeinsam mit Passionsfrucht. Sehr ausgewogen aus heimischen und exotischen Fruchtkomponenten. Koriandersaat, Fenchel, Artischocke und Erbse setzen etherische Akzente. Noch immer drängt sich nichts in den Vordergrund. Alle Komponenten haben ihren Stellenwert. Erinnerungen an in Orangensaft gegartem Fenchel drängen sich auf.

Ganz zart macht sich eine dezente Reife breit mit etwas Honig. Safran und Kurkuma setzen würzige Akzente mit orientalischem Charme. Gelbe Blüten sowie auch Akazien sorgen für weiche Elemente. Seine lange Zeit auf der Hefe stellt er in Form von Biskuit und Butterscotch dar.

Gaumen:

Dem ersten Schluck lechzt man entgegen. Er übernimmt direkt das Kommando. Straff und fordernd. Elegant und kühl zugleich. Diese enorme Ruhe ist ihm auch hier am Gaumen inne. Er wirkt saftig und von großer Länge geprägt. Die Hefe fördert den Schmelz auf einer kalten, rauchigen Basis. Seine Frucht findet am Gaumen gefühlt nicht statt. Die Würze hat das Zepter in der Hand. Die Vegetabilien und vor allem etherischen Aromen dominieren. Seien feine, intensive Mineralität ist sagenhaft. Die Säure sorgt für Spitzen, aber prägt das Mundgefühl nicht mehr so sehr. Ist aber essenziell für den Gesamterfolg. Für weitere Jahrzehnte sehe ich sein Potenzial gesichert.