

Tement

Ried Zieregg IZ Reserve, Große STK Lage

 , 750 ml

 Austria,

 9870009679



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 6.4 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

Gebratener Saint Pierre mit Vongole Veraci mit knusprigem Risotto und
Safran-Nage

Risotto Milanese mit Knochenmark

Saltimbocca vom Milchkalb mit karamellisierten Möhren und Mangold

Tasting review

by Marian Henß on 30.12.2024

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:

Leuchtendes Goldgelb mit hellen Elementen

Nase:

Die Reife zeigt er nicht ansatzweise nach immerhin fast zehn Jahren. Dafür ist er gezeichnet von satten gelben Aromen. Kardamom, Curry, Kurmin und Safran springen ein förmlich an. Seine Frucht passt sehr gut zu dieser Intensität. Khaki, Mirabelle und Pfirsich. Nashi-Birne steuert frische Elemente bei. Grapefruit sowie die Blätter der Kaffir-Limette spielen auf der herben, frischen Seite auf und unterstreichen erneut seine Tiefgründigkeit. Seine Würze taucht immer wieder auf und ist bezeichnend. Die Würze ist aber stets weich gebettet, so dass er langsam weichere Note aufbauen kann. Brioche und Butterscotch sowie Dinkelgebäck duften herrlich. Anis und Artischocken sowie Koriandersaat und Kümmel tauchen subtil auf im Hintergrund. Fenchel und Aubergine sorgen für eine reife, intensive Aromatik. Voller Charakter und Identität.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck sorgt er für Alarm am Gaumen. Druckvoll und intensiv kann er sich aufbauen. Er ist dabei ausufernd und großzügig einladend. Über jeden Zweifel erhaben zeigt sich hier ein ruhiger, erwachsener Wein voller Größe. Troll aller Intensität regt er enorm an und all seine Konzentration sorgt für das Gegenteil von Sättigung. Animierend und fordernd zugleich. Er steht für viel Frische und Eleganz. Druck und Mineralität zugleich setzen neue Maßstäbe. Er fordert, wirkt steinig und salzig. Man hört hier wohl nie auf, neue Facetten zu entdecken... bis die Flasche leider leer ist...

Von Augenblick zu Augenblick schwankt die Frucht enorm. Kontrastpunkte kommen immer wieder ins Spiel. Die orientalischen Gewürze setzen immer wieder ein hohes Maß an Komplexität an.