

 **Tement**

Sauvignon Blanc "Kalk & Kreide" Südsteiermark DAC

 2024, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009689

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 5.9 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Ziegenkäse-Crostini mit Holunder, Salzzitrone und Olivenöl

Rauchforelle mit Frühlingslauch und Maracuja-Emulsion

Piri-Piri-Chicken vom Grill

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.07.2025

Der Kalk & Kreide Sauvignon blanc ist die Visitenkarte des Hauses Tement: Die Cuvée aus insgesamt 55 Parzellen aus 13 Rieden ist der Signature Wein des Betriebes. Mit rund einem Viertel der Produktionsmenge bietet er stets das bestmögliche Abbild des Jahrgangs. Gewachsen in Lagen wie Zieregg, Grassnitzberg, Sernau, Hochkittenberg, Eckberg, Wielitsch, Sulztal & Ottenberg wird jede Parzelle separat angebaut. So ergibt sich aus diesem Lagen-Konglomerat in Verbindung mit der Handschrift des Winzers Jahr für Jahr ein Wein, der das Potential des steirischen Sauvignon blancs optimal widerspiegelt. Selektiv von Hand gelesen stehen die Trauben zur aromatischen Extraktion und für den nötigen Grip eine Zeit auf den Schalen, bevor der Most spontan zu gären beginnt. Ausgebaut zu 70% im Stahl und zu 30% im großen Holzfuder bietet er bereits in der Ortswein-Kategorie stets freudvollen Trinkgenuss ohne große Fragezeichen.

Farbe:

Strohgelb mit silbernen Reflexen.

Nase:

Der 2024 Kalk & Kreide von Tement benchmarkt mal wieder, was das Zeug hält: Die satte Frucht erschöpft sich nicht in schillernder Fülle, sondern brilliert durch Understatement. Reduziert to the max, zeigt sie Anklänge von Zitrus, reifem Steinobst, gelben Äpfeln, pummeligen Birnen und Nektarinen. Dazu kommen Holunderblüten und gestoßene Austernschalen. Leicht vegetabile Noten nach Brombeerlaub oder Johannisbeerblatt geben ihm das herbe Framing.

Mund:

Juicy mit enormer Spannkraft im Antrunk droht er am Gaumen fast zu platzen. Zitrus, grüne Aprikosen und Küchenkräuter wie Kerbel und Estragon sorgen für aromatisch grüne, doch immer reife Noten. Die Säure gibt den Beat vor, die Statur ist vertikal; so rauscht er über den Gaumen im Sauseschritt. Ein trendsetzender Gebietswein ohne Attitüde, der seinesgleichen sucht.