

Tement

Ried Zieregg Sauvignon Blanc, Große STK Lage

 2019, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009565

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 6.9 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Geschmortes Perlhuhn mit Gemüse, Feigen und

Ingwer

(Geflügel)

Steinbutt aus der Salzkruste mit Zitronen-Beurre-

blanc und Thymian

(Fisch)

In Dashi pochierte Jakobsmuscheln als Salat mit

Wasabi-Dressing

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 20.09.2021

Informationen zum Wein:

Die Weine der Lage Ried Zieregg sind diejenigen, mit denen das Weingut Tement weltberühmt geworden ist. Zieregg ist die Hauslage der Tements, gelegen auf 330 bis 490 Metern Höhe und geprägt von verschiedenen Kalkvarianten wie Korallenmuschelkalk, Kalkverwitterung und Kalkmergel mit jeweils recht dünnen Lehmauflagen. Das Kleinklima dieser Lage in Verbindung mit den Böden und den mehr als 40 Jahre alten Reben sorgt für Weine mit hoher und eleganter Aromenausprägung und einem einzigartigen Alterungspotential, zu dem die biologische, sehr aufwendige Wirtschaftsweise ihr Übriges beiträgt. Der Sauvignon Blanc bekam zwei Tage Maischestandzeit, wurde spontan bis 1,1 Gramm Restzucker bei 6,4 Gramm Säure vergoren und für 24 Monate im großen neutralen Holzfass auf der Feinhefe ausgebaut, anschließend unfiltriert abgefüllt.

Farbe:

mittleres Strohgelb mit leicht grünen Reflexen

Nase:

Schon in der Nase zeigt sich beim *Zieregg* der Ausnahmejahrgang 2019 in seiner Eleganz und Komplexität, in seiner feinen Würze und seiner intensiven, aber nie lauten Frucht. Das ist ein Sauvignon Blanc, der kühl und steinig wirkt, nach Kräutern und Blattwerk duftet, nach Limequats und Zitronengras, nach Melisse, Minze und Salzzitrone, Salbei und ein wenig nach Cassis und Stachelbeere. Das wirkt alles unglaublich dicht, komplex und doch auch irgendwie entspannt und in sich ruhend.

Gaumen:

Am Gaumen entwickelt der *Zieregg* eine enorme Spannung, ferner Druck und eine rauchige Mineralität von Feuerstein und Salzstein. Überhaupt, das Salz, diese Mineralität, diese Schwingung, die der Wein besitzt, ist schon jetzt groß, auch wenn er noch blutjung ist und Potential für 30 und mehr Jahre hat. Am Gaumen gibt es gleichfalls Salzzitronen, etwas helles Kern- und Steinobst, Kräuter sowie Grapefruitzesten mit herben und pikanten Noten. All das Kühle und Mineralische kreist um einen warmen, einladenden und charmanten Kern und wirkt wie eine eigene Galaxie im weiten Kosmos der vielen Sauvignon Blancs dieser Welt. Der Wein zeigt jetzt schon Größe, wird aber noch zulegen, und es wird in diesem Jahrgang sicher nicht viele Weine aus dieser Rebsorte geben, die an ihn heranreichen.