

 **Tement**

Ciringa, Fossilni Breg

 2024, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009724

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Junge Erbsen mit Minze auf cremiger Polenta mit Zucchini und Zitronenzeste (vegetarisch)

Saibling mit Gurke, Sauerampfer und Beurre Blanc

Gegrillter Spitzkohl mit rosa gebratener Kalbsbrust, Kerbel, Petersilien Öl, gerösteten Haselnüssen und Apfel-Verjus-Sauce

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 13.08.2026

Info zum Wein:

Fosilni Breg Sauvignon Blanc der Domaine Ciringa erschien erstmals 2009 auf dem Markt. Die Ried Ciringa (slowenischer Teil der Ried Zieregg) wurde nach dem EU-Beitritt Sloweniens 2003 ausschließlich mit Sauvignon Blanc bepflanzt. Die Trauben wachsen auf Korallenkalk und Braunerde

Info zum Ausbau:

Der Wein wird über 18 Monate im großen, neutralen Eichenfass undahltank spontan vergoren, ungefiltert abgefüllt.

Farbe:

Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Der 2024er Fosilni Breg von der Domaine Ciringa präsentiert sich markant, mineralisch und mit intensiver kräutriger Würze. Ein wahrlich puristischer Wein, der an Limette, grüne Stachelbeere und grünen Apfel denken lässt. Kühler Stein und zarte rauchige Noten verleihen ihm Facette und Komplexität.

Gaumen:

Auf der Zunge zeigt sich die intensive und kühle Mineralität eines kraftvollen Sauvignons, der viel Finesse und Spiel zeigt und sich perfekt mit einem aromatischen Gemüse und Kräutern kombinieren. Seine Länge gestaltet sich überaus faszinierend.