

 **Tement**

Ried Zieregg IZ Reserve, Große STK Lage

 2015, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009679

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6.4 g/l



Speisempfehlungen

von 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

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 30.12.2024

Info:

Ried Zieregg ist eine unglaublich facettenreiche Weinbergslage, die von Kalkmergel und Korallenkalkböden geprägt ist. Aufgrund des vielschichtigen Terroirs wurde die Riede in 16 Parzellen geteilt, um diese in ihrer Individualität selektiv bearbeiten zu können.

„IZ®“ steht für ein im Jahr 2005 entwickeltes Verfahren der Interzellularen Beerenvergärung. Jede einzelne Beere hat über 100 Tage Zeit, sämtliche Aromen und Terroir-Informationen seines Rebstocks „interzellulär“ zu speichern und besonders langsam und schonend zu vergären.

Die alkoholische Gärung beginnt dabei interzellulär in der gesunden Beerenschale. Nach 100 Tagen werden die Trauben gepresst und für weitere 54 Monate auf der Feinhefe schwefelfrei in neutralen Eichenfässern ausgebaut. Ried Zieregg IZ® Reserve 2015 wurde nach 4,5 Jahren Feinhefekontakt im April 2020 unfiltriert auf die Flasche gezogen. Durch diese Art der Vergärung entsteht ein unvergleichbarer Wein, der sein Terroir in vollster Intensität widerspiegelt.

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. Trott 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. Kontrapunkte kommen immer wieder ins Spiel. Die orientalischen Gewürze setzen immer wieder ein hohes Maß an Komplexität an.