

 **Tement**

Domaine Ciringa, Pruh

 , 750 ml

 Austria,

 9870009649



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l

Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Austern mit Johannisbeeren und Petersilie

(Meeresfrüchte)

Saibling im Holler-Fond mit Kerbel

(Fisch)

Kaninchen aus dem Rauch mit Stachelbeer-

Fenchel-Confit

(Wild)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 01.07.2024

Der Fossilni Breg, der Berg aus Fossilien, ist geprägt durch seine Korallen-Kalkböden und reich an versteinerten Meerestieren. Die Sauvignon blanc Reben der Domaine wachsen auf kargen Böden mit einer Schicht tonreichem Mergel, auch Flysch oder Opok genannt, sowie fruchtbarer Braunerde on top. Die Reben für den 2019 Ciringa Pruh stammen aus einer Parzelle namens Pruh, einem alten Steinbruch in den Weingärten von Ciringa. Die Lage befindet sich direkt neben dem Zieregg auf 340-480 Höhenmetern. Nach langer Maischestandzeit wurde Pruh spontan vergoren, für 46 Monate auf der Feinhefe ausgebaut und ungefiltert auf die Flasche gezogen.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der 2019 Ciringa Pruh von der Domaine Ciringa kalibriert in der Nase dank seiner Korallen-Kalkböden super steinig und diszipliniert. Nasse Steine, geharkter Kieselweg vor einem Chateau und eine ordentliche Seebrise grundieren ihn in seiner steinig kargen Art. Ohne knalliges Aromenfeuerwerk ist es doch eindeutig Sauvignon blanc: Holunderblüte, die Schale von Stachelbeeren sowie vegetabil-grüne Noten nebst Limettenabrieb und Zitronengras.

Mund:

Der disziplinierte Eindruck setzt sich am Gaumen fort: Formvollendet mit feinsten Manieren, der Scheitel akkurat gezogen, das Hemd maßgeschneidert und die Nägel tipptopp manikürt. Nicht ein Haar liegt am falschen Platz, alles ist stringent geordnet und choreografiert. Aromatisch fest mit ordentlichem Biss und beschleunigt durch den reifen Säurenerv pulsiert er am Gaumen mit nahezu elektrischer Mineralik, fulminantem Schmelz und cathedral kühlem Finale.