

## Tement

# *Ried Grassnitzberg Riff* *Sauvignon Blanc, Erste STK* *Lage*

 2020, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009600

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 7,2 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Steckrüben-Gnocchi mit Salbeibutter und  
Parmesan**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Brennnesselsuppe mit geräucherter Forelle**  
(Fisch)

**Wurzel-Pizza mit Serrano-Schinken**  
(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 17.11.2022

Info zum Wein:

Ried Grassnitzberg Riff war der erste Weinberg im Familienbesitz und wurde in den 1950er Jahren von Gründer Josef Tement bepflanzt. Die Alten Reben der nach Südost ausgerichteten Kessellage wurzeln tief auf einem 16 Millionen Jahre alten Korallenriff. Der Wein reift nach Spontangärung 24 Monate auf der Feinhefe in großen alten Eichenfässern und wurde unfiltriert abgefüllt.

Farbe:

Helles, strahlendes Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Der intensive und ausgeprägt aromatische Duft des 2020er Ried Grassnitzberg Riff Sauvignon Blanc nimmt einen sofort für sich ein. Klar wie ein Gebirgsquell dringen Noten von wilden Kräutern, rauchige Anklänge, junge Stachelbeere, Limette, Orange, Papaya, Mango und grüne Banane aus dem Glas hervor. Trotz seiner Jugendlichkeit zeigt er sich schon wunderschön präsent und macht sofort Lust auf den ersten Schluck.

Gaumen:

Saftig und charmant mit frischer Säure und salziger Note lässt er sofort den Speichel fließen. Ein Wein, der mit jedem Schluck anregt und Freude bereitet. Auch wenn er sich schon sehr offen zeigt, besitzt er zugleich ein großartiges Reife- und Entwicklungspotential und es wird spannend ihn mit weiterer Reife zu genießen. Im jugendlichen Stadium der perfekte Begleiter zu einer Küche, die von Kräutern und Gemüse geprägt ist.