Tement

Ried Zieregg Sauvignon Blanc Vinothek Reserve, Große STK Lage

2019, 750 ml

Österreich, Südsteiermark

9870009623

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	4 g/l
Gesamtsäure:	7.7 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gebackene Aubergine mit Coulis von roten und grünen Paprika und Fenchel-Yoghurt

(Gemüse & Vegetarisch)

Seidentofu mit jungen Erbsen und Kaisergranat

(Fisch)

Kaninchenrücken mit Frühlauch, jungen Erbsen und Sellerie-Fumet

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.05.2023

Die Riede Zieregg ist aufgrund ihres Facettenreichtums in 17 Einzelparzellen unterteilt. Das Traubenmaterial für die Vinothek Reserve stammt aus den „Die Sieben Reihen“, einer extrem steilen und gut durchlüfteten Parzelle mit blauem Kalkmergelboden. Die Alten Reben sind dort besonders klein und ergeben konzentrierte, dichte Moste. Von Hand gelesen und spontan vergoren wird der Most für 36 Monate in neutralen Holzfässern ausgebaut.

Farbe:
Strohgelb mit silbern auslaufendem Rand.

Nase:
Der 2019 Ried Zieregg Vinothek Reserve Sauvignon blanc von Tement zeigt sich schweigsam, daher ist zur Karaffe oder dem großen teuren Glas geraten, besser beides. Dann muss man warten, denn dieser Wein hat keinen Zeitdruck. Wozu auch. Vielmehr spiegelt er die Ungeduld und die eigenen Erwartungen, beginnt nur langsam zu erzählen, von der Zukunft und seinem Potential, dass sich im Moment nur schemenhaft im Glas abzeichnet. Aromatisch ist er enorm diszipliniert für einen Sauvignon blanc, Kräuter geben den Takt an: Salbei, Zitronenmelisse, Ingwer sowie die zitrisch-zedrigen Noten erstklassigen weißen Pfeffers mischen sich mit der zaghaften Frucht. Grapefruitzesten, Zitronenblüte, Cassisblatt und grüne Mangos füllen seinen Bauchladen, dazu kommen saline Noten nach gestossenen Austernschalen und nasser Tafelkreide.

Mund:
In Antrunk ist der Zieregg Reserve von komprimierter Statur, verdichtet fast bis ins schmerzhaft Karge. Wie ein Mille-Feuille entblättert er am Gaumen Schicht um Schicht, entpackt wie eine Win-Zip-Datei Dokument um Dokument und findet dadurch mit hinreichender Belüftung und Geduld zu seiner zupackenden Größe. In der Jugend ein leiser Wein, der nicht mit der Trommel um den Weihnachtsbaum der plakativen Aromatik läuft, sondern Zeit einfordert. Zeit zur Auseinandersetzung mit einem der großen Weine dieser Rebsorte. Ein geschlossener, extrem komplexer Auftritt mit immenser Spannung und hoher Dichte trotz des definiert muskulösen, niemals boliden Körpers. Die Säure funktioniert als Puls des Weines, darum schmiegt sich die herb animierende und griffige Phenolik, rauht ihn am Zungensaum etwas auf, was den Becher schnell nachschenken lässt. Jetzt zu trinken ist Kindsmord, fetzt aber enorm. Weil: Großer Wein schmeckt immer, mit oder ohne Essen, gereift oder jung.