

Ciringa, Fossilni Breg

 2023, 375 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009755

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 6.9 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Junge Erbsen mit Minze mit Ziegenfrischkäse(vegetarisch)

Saibling mit Gurke, Sauerampfer und Beurre Blanc

Gebratene Perlhuhn Brust, gegrillter Lauch, grüne Kräuter,

Kapern, Zitronenjus

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 08.10.2026

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 2023er Fosilni Breg von der Domaine Ciringa präsentiert sich wunderschön offen mit Limette, saftiger Stachelbeerfrucht, deutlicher Mineralität und kühler steiniger Note. Ein Duft der sofort zum Genuss einlädt und bereits beim Hineinriechen erfrischt.

Gaumen:

Auf der Zunge zeigt sich die intensive und kühle Mineralität eines kraftvollen Sauvignons, der viel Finesse und Spiel zeigt. Ein toller Speisenbegleiter zu einer großen Vielfalt von Speisen, Gerichte mit Kräutern und Gemüse sind Trumpf.