

## Tement

# *Ried Zieregg Sauvignon Blanc, Große STK Lage*

 2020, 3000 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009621

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 7,1 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Gurkenmelone mit Oliven, Salzzitronen und**

**Palourdes**

(Meeresfrüchte)

**Steinbutt-Filet in brauner Butter und**

**Herzmuschelsud**

(Fisch)

**Tatar vom Kalbsfilet mit Colonnata, Haselnuss und**

**Birnencarpaccio**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 07.05.2023

Farbe:

mittleres Strohgelb mit leicht grünen Reflexen

Nase:

Der noch blutjunge *Zieregg* stammt aus dem generösen und charmanten Jahrgang 2020. Und wie in jedem Jahr ist das ein Wein, der sofort präsent ist – auch wenn er sich mit Zeit und Luft natürlich immer noch weiter und weiter öffnet. Doch es ist schon beeindruckend, wie klar sich das Spiel aus Frucht und Steinigkeit hier präsentiert, wie fein und elegant hier weiße Johannisbeeren und Noten von zerstoßenem Stein zusammenwirken, die an die Quarzitanteile in den Böden von Sancerre und Pouilly-Fumé erinnern. Und auch wenn 2020 ein vergleichsweise warmer Jahrgang war, so zeigt sich hier doch eine unbändige Frische und Kühle in der Mischung aus Thymian, Paprika, Gestein und Limettenabrieb.

Gaumen:

Am Gaumen gibt sich der Sauvignon blanc elegant und fordernd zugleich. Der *Zieregg* liefert wie ein Förderband aus dem Untergrund Mineralität und Gestein, abgeschmeckt mit Salzzitronen, Kalkpulver, weißem Pfeffer, Limetten und Grapefruit, Verbene und Minze. Der Sauvignon wirkt elektrisierend und spannungsgeladen, ist rauchig und hell zugleich. Dabei zeigt er eine große aromatische Tiefe bis ins lange Finale hinein. Er braucht definitiv große Gläser und viel Zeit. Sein Potential ist enorm – die Tements sprechen von 30 Jahren.