

 **Tement**

Ried Zieregg Kår Sauvignon Blanc, Große STK Lage

 2021, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009651

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Saint Pierre mit weißem Tomatenschaum und
Passepierre

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce und gerösteten Kartoffeln

Sellerie aus dem Ofen mit Schnittlauchöl und Semmelbröseln

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 14.07.2024

Info:

Der Jahrgang 2021 bietet bei Tement kristallklare, ausgereifte Weine an, die auf perfektem Traubenmaterial basieren. Januar und Februar waren von wunderschönen, sonnigen Wintertagen geprägt. Trocken und sonnig, also perfekt für den Rebschnitt. Der März folgte dann kühl und eher feucht, was den Austrieb leicht verzögerte. April und Mai waren ebenso geprägt von eher kühlem und feuchtem Wetter. Der Frühsommer zeigte sich eher moderat mit einer späteren Blüte als derzeit gewohnt. Juli und August lieferten dann wieder ideale Bedingungen, um den leichten Verzug im Weinberg nahezu wieder aufholen ließen.

Kar steht im Dialekt für „kalter Riegel“. Es ist der Hausweingarten der Großmutter Edina und der Kiesner Berg, die von einer Wes-Süd-Ausrichtung geprägt sind und ein eher kühleres Mikroklima aufweisen. Hier entstehen kühle, karge, athletische und strukturierte Sauvignon Blanc.

Im Boden findet man Braunerde auf Korallenkalk sowie blauen Kalkmergel. Die Fläche erstreckt sich auf knapp 1,84ha. Bei 30-35% Gefälle. Die knapp 9.000 Rebstöcke stehen zwischen 377 und 440 m N.N.

Die Weine werden spontan vergoren und dann für ganze dreißig Monate auf der Feinhefe in alten, kleinen Eichenfässern ausgebaut. Es wird ohne Filtration abgefüllt.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit ganz leichter Trübung und grünen Einschlüssen

Nase:

In der Nase zeigt er viele Elemente, die mir persönlich sehr gut gefallen. Der Sauvignon Blanc aus der Parzelle Kar innerhalb des Zieregg lebt von einer klaren, kalkigen Note. Rauchige Akzente unterstützen diesen Terroir-Gedanken deutlich. Seien lange Reife auf der Hefe hält sich in diesem jungen Stadium noch recht zurück, wird aber sicher noch ihrer Rolle gerecht werden. Eine feine Schärfe umgibt ihn. Balsamische Nuancen kommen nur zurückhaltend zur Geltung. Dafür treten dezent vegetabile und etherische Nuancen in Erscheinung. Erbe und Fenchel samt ihrer Saat und dem grünen Austrieb sind hervorzuheben. Ebenso Zitronenmelisse, Minze, Kerbel und Zitronengras. Frucht zeigt er stets im Hintergrund. Grapefruit, Limone sowie Nashi-Birne, weißer Pfirsich und gelbe Äpfel sorgen für glättende Wogen.

Gaumen:

Im Antrunk ähnelt er der Nase deutlich. Das kalkige, mineralische dominiert zunächst. Hierzu kommen auch retronasal die rauchigen Akzente zur Hilfe. Er ist auf einer rassigen Säure aufgebaut. Das zieht ihn enorm in die Länge. An einem roten Faden wird er aufgezogen. Diesem Plan folgt der Zieregg Kar stringent. Eine feine Schärfe

kommt auch hier wieder zur Geltung. Die Aromen reduzieren sich auf dezente fruchtige Akzente ähnlich der Nase, aber vor allem reichlich Kräuterfrische. Das belebt und animiert. Minutenlang, Stunden lang. Wahrscheinlich auch über mehrere Tage. Ein irrer Wein voller Größe, Länge, Eleganz und Frische. Unaufgeregt und doch groß in seiner leisen, subtilen Art. Eine gewisse Extraktintensität verleiht dem Wein mit Sauerstoff zudem eine gewisse Fülle, die auch wärmend wirken kann.