Tement

Tement Essenz, TBA Ried Zieregg Trockenbeerenauslese

2017, 375 ml

Österreich, Südsteiermark

9870009077

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt:	11,0 %
Restsüße:	150 g/l
Gesamtsäure:	9.7 g/l

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Sachertorte (Dessert)

(Dessert, Schoko, Tarte, Kuchen)

Mit Pfirsichkompott gefüllte Topfenknödel mit Butterbröseln und Zitrusabrieb (Dessert)

(Dessert, Frucht)

Gereifte Käse, gerne auch mit Blauschimmel (vegetarisch)

(Käse, Blauschimmel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 16.10.2019

Christoph Raffelt: Am Gaumen ist die *Trockenbeerenauslese »Essenz«* ein entspannt runder, cremiger und voller Wein, dessen 150 Gramm Zucker aber gekonnt von den knapp zehn Gramm Säure gekontert werden. Das macht blutjung schon Spaß; denn die *Trockenbeerenauslese* ist finessenreich und mineralisch, salzig und lebendig – vor allem wenn sie leicht gekühlt serviert wird. Sie hat noch eine lange Zukunft vor sich.

Informationen zum Wein:

Die *2017er Trockenbeerenauslese* stammt aus dem Ried Zieregg vom Korallenkalk mit Braunerdeauflage. Der Sauvignon blanc wurde im Edelstahl ausgebaut.

Farbe:

helles bis mittleres Goldgelb

Nase:

Im ersten Moment mit ein wenig Säure belegt, verflüchtigt sich diese tatsächlich jedoch schnell. Dann offeriert der *Sauvignon blanc »Essenz«* einen ganzen Korb voller Aprikosen, Marillen, Orangen und Orangenschalen mit einem Spritzer Zitrone und ein wenig Zitronenpfeffer dazu.

Gaumen:

Am Gaumen ist die *Trockenbeerenauslese »Essenz«* ein entspannt runder, cremiger und voller Wein, dessen 150 Gramm Zucker aber gekonnt von den knapp zehn Gramm Säure gekontert werden. Das macht blutjung schon Spaß; denn die *Trockenbeerenauslese* ist finessenreich und mineralisch, salzig und lebendig – vor allem wenn sie leicht gekühlt serviert wird. Sie hat noch eine lange Zukunft vor sich.