

 **Tement**

# *Ried Sernau König Sauvignon Blanc, Große STK Lage*

 2019, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009569

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 6.7 g/l

## **Speiseempfehlungen**

von Christoph Raffelt

**Langsam gegartes Hähnchen mit knuspriger**

**Maiskruste und Harissa**

(Geflügel)

**Sagnarelli mit wilden Saubohnen, Pecorino und**

**Zitronen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Heiß geräucherte Forelle mit Fenchel, Erbsen und**

**Ziegenkäse**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 28.09.2021

Informationen zum Wein:

Die Riede Sernau König ist eine Große STK-Lage. Sie liegt in süd-südwestlicher Ausrichtung, geschützt von Wald auf 500 Meter Höhe. Der Boden ist geprägt von Schotterböden mit sandigen Auflagen. Der Sauvignon Blanc bekam zwei Tage Maischestandzeit, wurde spontan bis 1,1 Gramm Restzucker vergoren für 24 Monate im großen neutralen Holzfass auf der Feinhefe ausgebaut, anschließend unfiltriert abgefüllt.

Farbe:

mittleres Strohgelb mit leicht grünen Reflexen

Nase:

Neben dem *Zieregg* ist der *Sernau König* der zweite *Grand Cru* im Portfolio der Tements. Während der *Zieregg* längst Legende ist, kann man den *Sernau König Sauvignon Blanc* als echten Schattenkanzler betrachten; denn er steht der Güte des Ziereggs in nichts nach, er ist nur anders, auf Grund seiner anderen Lagen und Bodenbeschaffenheit. Dieser 2019er Jahrgang ist noch blutjung, aber hinreißend fein und druckvoll. Er wirkt ein wenig stachelbeeriger als sein Pendant, zeigt viel Cassis und Grapefruits, Limequats und etwas Wacholder, Pfirsich und grünen wie gelben Apfel, Stein und Fenchel.

Gaumen:

Am Gaumen entwickelt der *Sernau König* eine beeindruckende Vibration, wirkt von Beginn an mineralisch, klar, energetisch, spannungsvoll und fokussiert auf eine lebendige Frucht und Säurestruktur mit feinen Anklängen von Kräuterwürze und Gestein. Jahrgangstypisch ist bei den Tements eine verlängerte Maischestandzeit, die bei eh schon lebendiger Säure für eine zusätzliche Salzigkeit sorgt, die enorm mundwässernd wirkt. So zeigt sich hier eine Melange aus Salzzitronen, hellem Kern- und Steinobst, ein paar Himbeer- und Brennnesselblättern, Fenchelgrün und Grapefruitabrieb, zerriebenem Kalk und Ginster in einem lebendigen wie tiefen, noch jungen aber ausgesprochen vielversprechenden Sauvignon Blanc.