

## Tement

# *Ried Zieregg Kår Sauvignon Blanc, Große STK Lage*

 2020, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009616

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6.9 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Gurkenmelone mit Oliven, Salzzitronen und**

**Palourdes**

(Meeresfrüchte)

**Steinbutt-Filet in Limetten-Beurre Blanc und**

**Herzmuschelsud**

(Fisch)

**Tatar vom Kalbsfilet mit Birnencarpaccio**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.06.2023

Schon als 16-Jähriger musste Manfred Tement das elterliche Weingut übernehmen, weil sein Vater 1976 überraschend starb. Als Jungspund galt der Steirer bereits in den 80er Jahren als großes Winzertalent. «Nicht stehen bleiben, immer besser werden» war sein Motto. Mit den Jahren wuchs der Betrieb von zwei auf heute rund 80 Hektar, inklusive der 20 Hektar, die 2004 auf slowenischer Seite der Lage Ciringa (Zieregg) erworben wurden. Damit tanzt man heute auf zwei Zieregg-Hochzeiten. Der älteste Sohn Armin ist bereits seit 2005 mit in der Verantwortung, seit einigen Jahren vervollständigt auch der Zweitgeborene Stefan das Tement-Trio. Gemeinsam wurde die Entscheidung getroffen, auf Bio-Weinbau umzustellen. Schon immer ist man mutige Schritte gegangen, und in der feuchten Steiermark ist es schon eine Herausforderung, einen solch großen Betrieb komplett auf Bio umzustellen.

Informationen zum Wein

Die Weine der Lage Ried Zieregg sind diejenigen, mit denen das Weingut Tement weltberühmt geworden ist. Die Ried Zieregg ist die Hauslage der Tements, gelegen auf 330 bis 490 Metern Höhe und geprägt von verschiedenen Kalkvarianten wie Korallenmuschelkalk, Kalkverwitterung und Kalkmergel mit jeweils recht dünnen Lehmauflagen. Das Kleinklima dieser Lage in Verbindung mit den Böden und den mehr als 40 Jahre alten Reben sorgt für Weine mit hoher und eleganter Aromenausprägung und einem einzigartigen Alterungspotential, zu dem die biologische, sehr aufwendige Wirtschaftsweise ihr Übriges beiträgt. Da die Ried Zieregg aber eine große Lage ist, die unterschiedliche Mikroklimata, Bodenstrukturen und Sonnenausrichtungen aufweist, füllen die Tements manche Parzellen auch einzeln ab. Was bisher eher hier und da geschah, hat sich mit dem Jahrgang 2020 manifestiert, was mit der geänderten Lagengesetzgebung der Südsteiermark zu tun hat. Diese hat dazu geführt, dass die Tements den Berg nun in vier Lagen aufgeteilt haben: die Ried Zieregg, die Ried Zieregg Kapelle, die Ried Zieregg Kâr und die Ried Zieregg Steilriegel.

Der *Zieregg »Kâr«* [sprich Koar – umgangssprachlich *kalter Riegel*] ist der ursprüngliche Hausweingarten der Großmutter Edina am Kiesener Berg. Der Sauvignon Blanc steht auf 1,84 Hektar mit ca. 9.000 Rebstöcken im Alter von 30 Jahren. Er liegt auf 377 bis 440 m Seehöhe mit 30 bis 35 % Hangneigung in West-Süd-Exponierung und kühlem Mikoklima. Der Boden ist geprägt von Braunerde auf Korallenkalk und blauem Kalkmergel. Der spontan vergorene Wein wird in großen gebrauchten Doppelstückfässern ausgebaut.

Farbe

mittleres Strohgelb mit leicht grünen Reflexen

Nase

Der *Zieregg »Kâr«* bietet eine faszinierend klare Nase von Weißen Johannisbeeren, reifen Stachelbeeren, etwas Kiwi und Limette, Erbsenschoten und Verbene. Es zeigt sich eine unbändige Frische und Kühle mit Anklängen von nassem Kalk und Kreide.

## Gaumen

Am Gaumen sorgt der Sauvignon Blanc von Beginn an für viel Druck, aber auch für ein seidiges Auskleiden der Mundhöhle. Somit wirkt der *Zieregg »Kâr«* fordernd und elegant zugleich.

Es ist bemerkenswert, wie viel Kraft, Druck und Pfeffrigkeit der Wein auf die Zunge bringt und dabei doch so nobel erscheinen kann. Die Säure ist prägend, ebenso die Mineralität und Salzigkeit. Der Wein wirkt fest und griffig in seiner Textur, ist leicht rauchig, pikant bitter mit Noten von Limettenzesten und sehr lang. Er braucht definitiv große Gläser und viel Zeit. Sein Potential ist enorm – die Tements sprechen von 30 Jahren plus x.