

Tement

Ried Zieregg Kapelle *Sauvignon Blanc, Große STK* *Lage*

 2020, 750 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009617

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 7,1 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gegrillte Langustinen auf Erbsen-Hummus mit

Ricotta und Minze

(Meeresfrüchte)

Crudo vom Thunfisch mit Kapernvinaigrette,

Petersilie und Olivenöl

(Fisch)

Gegrillte grüne Bohnen und Auberginen mit

gesalzener Zitrone und Majoran

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.06.2023

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 und 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 Kår und die Ried Zieregg Steilriegel.

Der *Zieregg »Kapelle«* ist ein Sauvignon Blanc vom Plateau oberhalb des Weinguts, gelegen am Fuße der Karmeliter Kapelle. Es sind 1,48 Hektar, ca. 7.000 Rebstöcke im Alter von 18 Jahren und somit der jüngste Teil des Weinbergs. Er liegt auf 470 m Seehöhe, bekommt ganztägig Sonne, ist jedoch umhüllt von einem kühlenden Waldmantel. Der Boden ist geprägt von schwerem Ton und Lehm auf Korallenkalk. Der spontan vergorene Wein wird in neutralen gebrauchten 700-Liter-Gebinden ausgebaut.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der *Zieregg »Kapelle«* ist ein ganz eigener *Zieregg*-Typ mit viel zerstoßenem Stein und Rauch in der Nase, der sich mit Noten von grünen Birnen, Reineclauden, Limequats, Minze und Flechten verbindet. Mit Luft wird die zitrische Seite, aber auch die Sauvignon-Blanc-Identität von Stachelbeeren und Cassis immer deutlicher. Das wirkt im Moment wie eine kongeniale Verbindung aus Südsteiermark und Pouilly-Fumé, gleichsam Silex in Reinkultur!

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Zieregg »Kapelle«* absolut pur und klar wie verflüssigter Stein mit Jod, Limetten- und Zitronensaft, grünen Äpfeln und Birnen, Stachelbeeren und etwas Holunderblüte. Vor allem aber ist es der Stein, der hier von einer druckvollen Säure gesprengt wird. Der Wein erinnert an Kristalle, verbunden mit Salzzitrone, weißem Pfeffer und grünen Fruchtnoten. Das Finale ist lang, salzig und messerscharf. *Zieregg* für Puristen!