## Tement

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

**2022, 750 ml**

**Österreich, Südsteiermark**

**9870009707**

**Sauvignon Blanc**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 13,0 % |
| **Restsüße:** | 2 g/l |
| **Gesamtsäure:** | 7.4 g/l |




## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kaisergranat mit Yuzu-Beurre-Blanc und frischem Estragon (Meeresfrüchte)

„Vitello di Mare“: Kalbstatar mit Gillardeau-Auster und grünem Apfel (Fisch)

Pasta mit Zucchini, Zitrone, Olivenöl und frischem Basilikum (veg.)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.11.2025

Informationen zum Wein

„Ried Zieregg Kapelle“ ist das Plateau oberhalb des Weinguts am Fuße der Karmeliterkapelle. Geprägt ist die 1,48-Hektar-Parzelle von wasserabweisendem schwerem Ton und Lehm auf Korallenkalk. Mit 20 Jahren sind das die jüngsten Reben des Zieregg. Sie liegt auf 470 Metern Höhe und ist ganztägig von der Sonne beschienen. Der spontan vergorene Wein wird 30 Monate lang in neutralen gebrauchten 700-Liter-Gebinden bzw. später zur Harmonisierung im Edelstahl ausgebaut. Er hatte nach der Vergärung 2 Gramm Restzucker bei 7,4 Gramm Säure.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der „Zieregg Kapelle“ ist ein tiefer, intensiver Wein, der kaum grüne Sauvignon-Blanc-Noten aufweist. Vielmehr erinnert er an Cassis, Mandarinen, etwas Kumquat, Orangeblüten, etwas Minze und Waldmeister. Ein feiner, lebendiger und eleganter Typ, der an bedeutende *Sancerres* erinnert.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der „Zieregg Kapelle“ komplex, frisch und geschliffen, dabei tief mineralisch und salzig wie verflüssigter Stein mit Jod, Limetten- und Zitronensaft. Dazu gibt es einen feinen Holzabdruck mit einem dezenten Tannin und feinem Grip. Ein ganz eigenständiger Zieregg mit wunderbarer Länge, pikanten, auch leicht pfeffrigen Noten im wiederum leicht salzigen, mundwässernden Finale. Das macht jetzt schon Spaß, hat aber noch viel Potenzial. Ein wunderschöner „Zieregg“.