Tement

Ried Zieregg "XT" Sauvignon Blanc, Große STK

2015, 750 ml

Österreich, Südsteiermark

9870009653

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratene Seezunge mit in Orangensaft geschmortem Fenchel und gerösteten Sonnenblumenkernen

Tagliatelle mit cremigen Pfifferlingen, Petersilie und Sauerteigbrot-Crumble

Im Ganzen gegarter Weißkohl mit Sauce Hollandaise und Semmelbröseln

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 10.07.2024

Info:

XT steht für Extra Time, Extra Terroir, Extra Tement.

Ein Zeil des Zieregg 2015er Sauvignon Blanc wurde in Eichenfässern unter perfekten Bedingungen für weitere acht Jahre zur Reife belassen. Um genau zu sein, ist es der historische und ursprüngliche Südhang. Also 105 Monate auf der Hefe, der ein riesiges Potenzial noch vor sich hat.

Die im Durchschnitt 35-jährigen eben wachsen dort auf Korallenkalk, Braunerde und Kalkverwitterungsgestein.

Farbe:

Sattes Goldgelb mit hellen und grünen Reflexen

Nase:

Ein wahrer Zen-Faktor im Glas. Er strahlt völlige Ruhe aus und trägt diese von Innen nach Außen. Er hat absolut über die Reife seine Mitte gefunden. Enorm stimmig. Nichts drängt sich in den Vordergrund. Er liefert uns eine warme Frucht aus Mango und gegrillte Ananas sowie Kaffir-Limette und Limone. Nashi-Birne und Pfirsich ergänzen das gemeinsam mit Passionsfrucht. Sehr ausgewogen aus heimischen und exotischen Fruchtkomponenten. Koriandersaat, Fenchel, Artischocke und Erbse setzen etherische Akzente. Noch immer drängt sich nichts in den Vordergrund. Alle Komponenten haben ihren Stellenwert. Erinnerungen an in Orangensaft gegartem Fenchel drängen sich auf.

Ganz zart mach sich eine dezente Reife breit mit etwas Honig. Safran und Kurkuma setzen würzige Akzente mit orientalischem Charme. Gelbe Blüten sowie auch Akazien sorgen für weiche Elemente. Seine lange Zeit auf der Hefe stellt er in Form von Biskuit und Butterscotch dar.

Gaumen:

Dem ersten Schluck lechzt man entgegen. Er übernimmt direkt das Kommando. Straff und fordernd. Elegant und kühl zugleich. Diese enorme Ruhe ist ihm auch hier am Gaumen inne. Er wirkt saftig und von großer Länge geprägt. Die Hefe fördert den Schmelz auf einer kalten, rauchigen Basis. Seine Frucht findet am Gaumen gefühlt nicht statt. Die Würze hat das Zepter in der Hand. Die Vegetabilen und vor allem etherischen Aromen dominieren. Seien feine, intensive Mineralität ist sagenhaft. Die Säure sorgt für Spitzen, aber prägt das Mundgefühl nicht mehr so sehr. Ist aber essenziell für den Gesamterfolg. Für weitere Jahrzehnte sehe ich sein Potenzial gesichert.