



## Sauvignon Blanc Kår

G.STK Ried Zieregg, Südsteiermark DAC, Weingut Tement (Bio)

„Ein Wein wie ein Marathonläufer, drahtig und athletisch“ (Armin Tement)

### **Beschreibung:**

Vor mehr als 60 Jahren übernahm Manfred Tement das Weingut vom zu früh verstorbenen Vater – er bewirtschaftete damals drei Hektar in Ehrenhausen. Und heute? Ist es ein Musterbetrieb, der regelmäßig legendäre Weine erzeugt. Vor allem die ikonischen Lagen am „Zieregg“ und „Grassnitzberg“ begründen diesen Ruf. Dort herrscht kühles Mikroklima, die Böden sind karg, weisen Mergel und Korallenkalk auf. Dazu aufwändige Handarbeit, die Lagen werden biodynamisch bewirtschaftet, aber „nur so geht’s“, meint Armin Tement, „wir wollen die Herkunft erlebbar machen.“ Dank dieser Philosophie entstehen hier mit beeindruckender Regelmässigkeit Weine, die von Kühle, Eleganz, Frische und Herkunftstypizität nur so strotzen. In der Nase präsentiert der „Sauvignon Blanc Zieregg“ mit Zitrusduft, Mango und gelben Früchte. Sehr kühl und frisch am Gaumen, aber das darf man nicht unterschätzen, ganz hinten lauert die Kraft, gebändigt von einer reifen Säure, die der späten Lese im „kalten Riegel“ zu verdanken ist, wie die Steirer die Lage „Kar“ auch nennen. Unendlich langer Nachhall – ein Sauvignon, der sich mühelos mit den Besten der Welt messen kann und grosses Reifepotenzial besitzt. Bravo!

### **Aromenprofil:**

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

**Herkunftsland:** Österreich

**Subregion:** Südsteiermark

**Produzent:** Südsteiermark DAC

**Ausbau:** 30 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Rebsorte(n):** Sauvignon Blanc

**Artikelnummer:** 1382821

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sauvignon Blanc Kår

G.STK Ried Zieregg  
Südsteiermark DAC

**Herkunft:** Österreich  
**Ratings:** Falstaff 98/100, James Suckling 95/100, Parker 96/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** Sauvignon Blanc  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402  
**Ausbau:** 30 Monate in Grossholz  
**Alkoholgehalt:** 14.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.