



Sauvignon Blanc Ried Zieregg

Südsteiermark DAC, Weingut Tement (Bio)

Eine Sauvignon-Legende

Beschreibung:

Die Einzellige Zieregg liegt in einem enorm facettenreichen Weinberg, in dem die alten Reben auf einem 16 Millionen Jahre alten Korallenriff wurzeln. Aufgrund der mikroklimatischen Vielschichtigkeit wird jede Parzelle zunächst separat angebaut, bevor die einzelnen Weine in genau der richtigen Proportion zu einem sehr eigenständigen und ausdrucksstarken Sauvignon Blanc kombiniert werden.

Aromenprofil:

Die Farbe brillant hell mit grünlichem Schimmer. Die Nase von einer derartigen Mineralität, wie ich dies noch nie erlebt hatte, fast noch schweflig im Ansatz durch seine Reduktion, dann aber pfeffrig werdend, einen Hauch von weissem Trüffel zeigend, dann Stachelbeere und Agrumentöne, sehr vielschichtig und sich nur langsam öffnend. Irgendwie kommt mir diese Terroir-Expression bekannt vor? Richtig - Coche-Dury, aber halt nicht wie grosser Chardonnay, sondern auf schier uferloser Sauvignon-Blanc-Basis. Dann kam mir auch noch der Te Koko von Cloudy Bay in den Sinn, als ich ein zweites Mal darin roch. Also Steiermark irgendwie meets Welt-Klasse! Im Gaumen ein Maximum an Komplexität zeigend, enorm füllig und gleichzeitig sensationell ausbalanciert mit einem parfümierten Spiel von Millionen tanzenden Säuremolekülen, weisser Pfirsich, Nektarinensaft, Limetten, Holunderblüten und weisses Cassis, das Finale gebündelt und ellenlang. Ein bewegender Schluck des vielleicht grössten Sauvignon Blanc's welcher je produziert wurde. Zieregg - auf dem Weg zu einer fraglosen Steiermark-Legende. Er ist mit einem Potential von locker 20 Jahren ausgestattet.

Passt zu:

Herrlicher Begleiter zu Teigtaschen, kalten Platten mit Dips, Fisch- oder Gemüse carpaccio sowie leichten Vorspeisen und Süsswasserfischen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Südsteiermark

Produzent: Weingut Tement (Bio)

Ausbau: 30 Monate in Grossholz

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1542720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc Ried Zieregg

Südsteiermark DAC
Weingut Tement (Bio)

Herkunft:	Österreich
Ratings:	James Suckling 96/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402
Ausbau:	30 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.