



## 2019 Sauvignon Blanc Ried Zieregg

Südsteiermark DAC, Weingut Tement (Bio)

Eine Sauvignon-Legende

**Beschreibung:**

Die Einzellage 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.

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Steiermark
<b>Subregion:</b>	Südsteiermark
<b>Produzent:</b>	Tement
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	1542719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sauvignon Blanc Ried Zieregg

Südsteiermark DAC  
Weingut Tement (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Sauvignon Blanc
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: AT-BIO-402
<b>Ausbau:</b>	6 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren