



Sauvignon Blanc Kår

G.STK Ried Zieregg, Südsteiermark DAC, Weingut Tement

«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!

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: Autriche

Sous-région: Styrie du Sud

Produzent: Südsteiermark DAC

Elevage: en Foudre

Viticulture: Biodynamique. Certification bio: AT-BIO-402

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1382822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc Kår

G.STK Ried Zieregg
Südsteiermark DAC

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Biodynamique. Certification bio: AT-BIO-402
Elevage:	en Foudre
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés