



Sauvignon Blanc Ried Zieregg

Südsteiermark DAC, Weingut Tement

Un Sauvignon de légende

Beschreibung:

La parcelle de Zieregg est incluse dans un vignoble d'une très grande diversité, sur un récif corallien dans lequel les vieilles vignes sont enracinées dans un récif de corail de 16 millions d'années. Compte tenu de la complexité microclimatique, chaque parcelle est d'abord cultivée séparément, avant que les vins individuels ne soient combinés en juste proportion dans le dessein d'un Sauvignon Blanc très distinctif et très expressif.

Degustationsnotiz:

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.

Accompagne idéalement:

Idéal avec des rissoles, des assiettes froides avec dips, un carpaccio de poisson ou de légumes, ainsi que des entrées légères et des poisson d'eau douce.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Autriche
Sous-région:	Styrie du Sud
Produzent:	Weingut Tement
Elevage:	30 Mois en Foudre
Viticulture:	Bio. Certification bio: AT-BIO-402
Vol. alcool:	13.5%
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	1542720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sauvignon Blanc Ried Zieregg

Südsteiermark DAC
Weingut Tement

Herkunft:	Autriche
Notation:	James Suckling 96/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Weinbau:	Bio. Certification bio: AT-BIO-402
Elevage:	30 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés