



## Sauvignon Blanc Ried Zieregg

Südsteiermark DAC, Weingut Tement

Un Sauvignon leggendario

### **Beschreibung:**

La parcella Zieregg fa parte di un vigneto estremamente vario, su una barriera corallina dove le vecchie viti sono radicate in una barriera corallina di 16 milioni di anni. Data la complessità microclimatica, ogni parcella viene coltivata separatamente, prima che i singoli vini vengano combinati nella giusta proporzione per produrre un Sauvignon Blanc altamente distintivo ed espressivo.

### **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.

### **Ideale con:**

Ideale per accompagnare rissoles, piatti freddi con salsine, carpacci di pesce o di verdure, ma anche antipasti leggeri e pesce d'acqua dolce.

### **Servierempfehlung:**

Fresco, tra 8 e 10 gradi

**Paese di origine:** Austria

**Appellation:** Stiria meridionale

**Produsent:** Weingut Tement

**Allevamento:** 30 Mesi in grandi botti di legno

**Viticultura:** Bio. Certificazione biologica: AT-BIO-402

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Varietà d'uva:** 100% Sauvignon Blanc

**Artikelnummer:** 1542720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Sauvignon Blanc Ried Zieregg

Südsteiermark DAC  
Weingut Tement

<b>Herkunft:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: AT-BIO-402
<b>Allevamento:</b>	30 Mesi in grandi botti di legno
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi