



## 2019 Sauvignon Blanc Ried Zieregg

Südsteiermark DAC, Weingut Tement (Bio)

Un Sauvignon leggendario

### Descrizione del vino:

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.

### Abbinamenti:

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

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	AT
<b>Regione:</b>	Stiria
<b>Sottoregione:</b>	Stiria meridionale
<b>Produttore:</b>	Tement
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in Fulmine
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	Sauvignon Blanc
<b>Numero di articolo:</b>	1542719

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Sauvignon Blanc Ried Zieregg**

Südsteiermark DAC  
Weingut Tement (Bio)

<b>Origine:</b>	AT
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Sauvignon Blanc
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi