

WEINGUT TEMENT

Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC Kalk & Kreide Steiermark



Jahrgang: 2022
 Inhalt: 75 cl
 Produzent: **Weingut Tement**
 Traubensorten: Sauvignon Blanc
 Alkoholgehalt: 13.00% Vol.
 Ausschenktemperatur: 10-12°

Restzuckergehalt: 2.0 g/l
 Säuregehalt: 6.3 g/l

Ausgebaut imahltank und in grossen Holzfässern. Komplex, mineralisch und glasklar am Gaumen. Rassige Säure Struktur mit trinkanimierendem Zug. Sehr vielschichtig mit tiefliegender Würze. Reife Birnen Töne, dazu aromatischer Holunder, saftige Kiwi und feine Agrumen Noten.

Empfehlung

Passt hervorragend zu Spargel, Mozzarella oder klassisch zubereiteten Süsswasserfischen. Auch mit leichten Gemüsegerichten oder Salatvariationen gut kombinierbar.

Produzent

Tement ist mit Manfred Tement zu einem der grossen Klassiker unter Österreichs Weinen herangewachsen. Gross ist dabei auch die Anbaufläche von 80 Hektar geworden, die sich im angrenzenden Slowenien noch erweitert. Gross ist die Vielfalt an Weinen, in drei Kategorien aufgeteilt: beginnend mit den frisch-fruchtigen Einstiegs-/ Markenweinen (15%, 50-55hl/ha), gefolgt von den Gutsweinen aus allen Tement-Lagen stammend, vorwiegend im Stahltank ausgebaut, um Frucht und Aromatik zu betonen (60%, 40-45hl/ha) und kulminierend mit den grossen Dorf- und Lagenweinen (25%, 30-35 hl/ha): Diese werden spät geerntet, schonend und spontan vergoren und in grossen neutralen Eichenfässern ausgebaut. Das Ergebnis, und das zählt für uns, ist ebenfalls gross: terroir- und sortenbezogen, sehr ausdrucksstark, körperreich, vielschichtig und doch elegant, von balancierter Weinigkeit und puristischer Mineralik. Es sind auch Weine mit beträchtlicher Lagerbeziehungsweise Reifefähigkeit. Dahinter steht keine Hexerei, vielmehr Weinbau zwischen Tradition und Moderne, erfolgreich geleitet mittlerweile in dritter Generation

von, allen voran, Armin und Stefan und Monika Tement.
Tement trohnt dabei nicht nur am Hügelkamm Zieregg,
sondern auch über vielen der österreichischen Weinen. Für
manche ist es gar der Sauvignon-Blanc-Himmel schlechthin.