WEINGUT TEMENT

Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC
Kalk & Kreide Steiermark



Jahrgang:	2024
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Weingut Tement**
Traubensorten:	Sauvignon Blanc (Blanc Fumé)
Anbaumethode:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Falstaff 93, Parker 92

Restzuckergehalt:	1.6 g/l
Säuregehalt:	5.9 g/l

Ausgebaut im Stahltank und in grossen Holzfässern. Komplex, mineralisch und glasklar am Gaumen. Rassige Säure Struktur mit trink animierendem 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

Malerisch thront das Weingut Tement über der Südsteiermark, dort wo die Weinberge sanft in die slowenische Landschaft übergehen. Hier, am Zieregg, einer der renommiertesten Lagen Europas, lebt und arbeitet die Familie Tement mit großer Hingabe für das, was ihnen am Herzen liegt: Wein, der nach Herkunft schmeckt. Seit drei Generationen steht der Name Tement für kompromisslose Qualität, geprägt durch Vater Manfred Tement. Heute führen seine Söhne Armin und Stefan Tement das Familienweingut mit visionärem Geist und feinem Gespür für die Balance zwischen Tradition und Moderne. Dabei liegt biologisch & biodynamische Bewirtschaftung und ein tiefer Respekt vor der Natur klar im Fokus. Besonders der Sauvignon Blanc – mineralisch, vielschichtig und charaktervoll – hat das Haus weltweit bekannt gemacht. Doch auch Morillon und andere Sorten entfalten hier ihr ganzes Potenzial. Jeder Jahrgang ist geprägt vom Klima, vom Boden – und von der Persönlichkeit derer, die ihn entstehen lassen.

SECLI WEINWELT

Secli Weinwelt AG | Dossenstrasse 17 | CH-9470 Buchs
T +41 81 756 18 61 | contact@secli-weinwelt.ch | www.secli-weinwelt.ch