

 **Tement**

Ried Zieregg Kapelle

Sauvignon Blanc, Große STK

Lage

 , 1500 ml

 Austria,

 9870009668



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 2 g/l

Acidity content: 7.3 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

Spinatknödel mit Parmesan und Speck

Kräuterrisotto mit gebratenem grünem Spargel

Steinbutt aus dem Rohr mit Frühlingszwiebeln und
gegrillten Kirschen

Tasting review

by Marian Henß on 21.07.2025

Info:

Der Jahrgang 2021 bietet bei Tement kristallklare, ausgereifte Weine an, die auf perfektem Traubenmaterial basieren. Januar und Februar waren von wunderschönen, sonnigen Wintertagen geprägt. Trocken und sonnig, also perfekt für den Rebschnitt. Der März folgte dann kühl und eher feucht, was den Austrieb leicht verzögerte. April und Mai waren ebenso geprägt von eher kühlem und feuchtem Wetter. Der Frühsommer zeigte sich eher moderat mit einer späteren Blüte als derzeit gewohnt. Juli und August lieferten dann wieder ideale Bedingungen, um den leichten Verzug im Weinberg nahezu wieder aufholen ließen.

Der Name bezieht sich auf eine Parzelle, die oberhalb des Weingutes und direkt unter der Karmeliter Kapelle gelegen ist.

Der Boden in der „Kapelle“ basiert auf einem wasserabweisenden, schweren Ton und Lehm auf Korallenkalk. Die Reben sind ungefähr 18 Jahre alt und damit die jüngsten an der gesamten Lage Zieregg. Die Parzelle erstreckt sich auf 1,48ha bei ca. 7.000 Rebstöcken. Ca. 470 Höhenmeter sorgen hier neben der Nähe zu etwas Abkühlung in der sonst der sonnigen Parzelle.

Die Weine werden spontan vergoren und dann für ganze dreißig Monate auf der Feinhefe in alten, kleinen Eichenfässern ausgebaut. Es wird ohne Filtration abgefüllt.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit grünen Reflexen

Nase:

Der Sauvignon Blanc aus der Parzelle Kapelle innerhalb des Zieregg macht einen mächtigen Eindruck. Ein wahres Monument und Meisterstück scheint uns zu erwarten. Die Frucht ist hier sehr variabel. Maracuja und Mango sind zunächst deutlich wahrzunehmen. Auch gegrillte Ananas sowie Marille und Pfirsich lassen sich entdecken. Seien schonende und langsame Reife auf der Hefe steht aber über der Frucht und lässt ihn somit sehr seriös und erwachsen wirken. Die Hefe sorgt für einen Ruhepol und dient als Terroir-Booster in der sensorischen Wahrnehmung. Sein kalkiger Untergrund lässt sich auch erahnen. Hinzu kommen reichlich Kräuter vieler Facetten. Minze, Koriander, Thymian, Zitronenmelisse und Kerbel wirken enorm belebend.

Gaumen:

Am Gaumen wird er absolut den hohen Erwartungen gerecht. Er baut sich langsam am Gaumen auf, um dann orchestral aufzuspielen. Frucht, Mineralität, Würze und Frische agieren auf Augenhöhe. Er ist dicht und konzentriert, wirkt aber keineswegs scherfällig. Ganz im Gegenteil. Er tänzelt förmlich zu der lauten Musik im Hintergrund. Druckvoll und intensiv wirkt er auf mich ein. Seien hefige Note wirkt sänftigend. Eine leichte Schärfe sorgt für angenehm markante Ecken. Das wirkt enorm animierend und fördert den Trinkfluss. Rassig, filigran, von enormer Länge geprägt und schier unendlich wirkend