Tement

Domaine Ciringa, Fosilni Breg

, 375 ml

Austria,

9870009755

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	2 g/l
Acidity content:	6.9 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Junge Erbsen mit Minze mit Ziegenfrischkäse(vegetarisch)

Saibling mit Gurke, Sauerampfer und Beurre Blanc

Gebratene Perlhuhn Brust, gegrillter Lauch, grüne Kräuter,

Kapern, Zitronenjus

Tasting review

by Christina Hilker on 08.10.2026

Schon als 16-Ja?hriger musste Manfred Tement das elterliche Weingut u?bernehmen, weil sein Vater 1976 u?berraschend starb. Als Jungspund galt der Steirer bereits in den 80er Jahren als großes Winzertalent. «Nicht stehen bleiben, immer besser werden» war sein Motto. Mit den Jahren wuchs der Betrieb von zwei auf heute rund 80 Hektar, inklusive der 20 Hektar, die 2004 auf slowenischer Seite der Lage Ciringa (Zieregg) erworben wurden. Damit tanzt man heute auf zwei Zieregg-Hochzeiten. Der a?lteste Sohn Armin ist bereits seit 2005 mit in der Verantwortung, seit einigen Jahren vervollsta?n- digt auch der Zweitgeborene Stefan das Te- ment-Trio. Gemeinsam wurde die Entscheidung getroffen, auf Bio-Weinbau umzustellen. Schon immer ist man mutige Schritte gegangen, und in der feuchten Steiermark ist es schon eine Herausforderung, einen solch großen Betrieb komplett auf Bio umzustellen.

Farbe:

Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Der 2023er Fosilni Breg von der Domaine Ciringa präsentiert sich wunderschön offen mit Limette, saftiger Stachelbeerfrucht, deutlicher Mineralität und kühler steiniger Note. Ein Duft der sofort zum Genuss einlädt und bereits beim Hineinriechen erfrischt.

Gaumen:

Auf der Zunge zeigt sich die intensive und kühle Mineralität eines kraftvollen Sauvignons, der viel Finesse und Spiel zeigt. Ein toller Speisenbegleiter zu einer großen Vielfalt von Speisen, Gerichte mit Kräutern und Gemüse sind Trumpf.