Tement

Ried Zieregg Sauvignon Blanc Vinothek Reserve, Große STK Lage

, 750 ml

Austria,

9870009680

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	4 g/l
Acidity content:	7.7 g/l

Food reccomendations

from Marian Henß

Perlhuhn in der Blase gegart mit Perigord-Trüffel mit Morchelrahm

Tagliatelle mit sautierten Steinpilzen

Gebratener Rochenflügel mit Beurre Blanc und Navetten

Tasting review

by Marian Henß on 29.12.2024

Ried Zieregg ist die Heimat zahlreicher Mikroklimata. Im Laufe der Jahre hat das Weingut Tement diese Lagenbezeichnung immer weiter heruntergebrochen auf kleine Parzellen, die solo betrachtet, einen noch viel besseren Blickwinkel auf das Terroir erlauben. Als Basis für die Abfüllung Vinothek Reserve steht die Parzelle „die sieben Reihen“, die enorm steil und windig ist. Der steilste Teil der gesamten Lage Zieregg zeigt sich hier karg und bietet die extremsten Bedingungen. Nur in herausragenden Jahrgängen findet man die Vinothek Reserve-Füllung. Wie bei allen Tement´schen Lagenweinen erfolgt ein enorm geduldiger, langsamer Ausbau. Die Weine dürfen auf der Feinhefe für satte 30 Monate in neutraler Eiche ruhen. Die Abfüllung erfolgt ohne Filtration.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengengelb mit goldenen Reflexen

Nase:

Ein phänomenaler Wein steht vor uns im Glas. Er ruht dabei absolut in sich und lässt seine Größe stolz hervorblitzen. Er schwankt zwischen fruchtigen und vegetabilen Aromen. Auf der einen Seite zeig sich dies in Form von Pampelmuse, Maracuja, Pfirsich und reifer Birne in Vollendung. Dem gegenüber zeigt er uns Artischocke, Erbse und Fenchel. Diese beiden Aromengruppen stehen in ständigem Wechsel. Frucht. Bitterstoffe. Leichtigkeit. Und von vorne…

Dahinter wirkt er tiefgründig und erinnert dabei deutlich an Sencha-Tee. Voller Intensität und Leichtigkeit zugleich. Subtil. Die Bitterstoffe lassen sich erahnen. Die Charakteristik von Traubenschalen lässt sich dabei ebenso erkennen. Reichlich frische Kräuter, wie z.B. Melisse, Zitronenthymian und Petersilie stechen hier hervor. Koriander übernimmt auch eine Hauptrolle. Das Saatgut dieser Kräuter unterstreicht die Absichten. In Anklängen offenbart er seine brotige, teigige Seite im Hintergrund. Dieser Hinweis auf die lange Zeit mit den Hefen ergänzt sich mit dem zarten Eindruck von kaltem Rauch.

Gaumen:

Wow. Ein großer Wein mit reichlich Druck und Dichte steht vor uns. Pures Salzkaramell. Der klare Eindruck vom sprichwörtlichen Lecken an nassen Steinen. Die Frucht drängt er dabei völlig zurück. Er ist erhaben und breit. Mächtig in seinem Auftritt. Gleichzeitig hebt er sich auf ein Podest voller Eleganz und Ruhe. Ausladend und einnehmend. Ein absoluter Paukenschlag, den man nicht ignorieren kann. In dieser Intensität fährt er fort. Der Druck baut langsam ab, so dass die fruchtigen und vegetabilen Nuancen überhaupt eine Chance erfahren, sich zu zeigen. Die Kräuter sorgen dabei für viel Frische, die ihn deutlich vitalisieren. Im Hintergrund wirkt er erdig und dunkel auf seine subtile Art. Helel Gewürze wie Piment und weißer Pfeffer setzen da nochmal einen drauf. Das Finish ist enorm salzig. Die Aromaten tauchen dann wieder der Reihe

nach auf. Ein Wein nahe der Perfektion.