



Ciringa, Reserve

, 750 ml

Austria,

9870009681



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 6 g/l



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Kräuter-Ravioli in Butter mit wildem
Fenchelpollen

Gebratene Süßwasserfische mit schwarzen
Bohnen und Mandarinenschale

Confierte Kaninchenkeule mit Fenchelsaat und
Chili-Flakes

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 13.03.2025

Der Fosilni Breg, der „Berg aus Fossilien“, ist geprägt durch seine Korallen-Kalkböden und reich an versteinerten Meerestieren. Die Sauvignon-Blanc-Reben der Domaine wachsen auf kargen Böden mit einer Schicht tonreichen Mergels, auch Flysch oder Opok genannt, sowie fruchtbare Braunerde. Die Trauben für die 2020 Réserve sind besonders kleinbeerig und werden nur in besonderen Jahren für die Réserve genutzt. Die Lage befindet sich direkt neben dem Zieregg auf 340–480 Höhenmetern. Nach langer Maischzeit wurde die Réserve spontan vergoren, für 30 Monate auf der Feinhefe ausgebaut und ungefiltert auf die Flasche gezogen.

Farbe:

Blassgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Mit großer Disziplin zeigt sich der 2020 Sauvignon Blanc Reserve von der Domaine Ciringa in der Nase. Mit ruhiger Eleganz erzählt er zunächst vom langen Hefelager, dann von den kleinbeerigen Trauben, die nur in besonderen Jahren die Qualität für die Reserve liefern. Steinig-karg skizziert Kräuterwürze das aromatische Bild: Schwarzkümmel, Koriander, Fenchelgrün und die Zeste von Grapefruits bilden das Fundament. Dazu kommen Sauerteigbrotrinde, Kerbel sowie Zitrusblüten in der Kopfnote. Luftig-lockerer Sauvignon mit prägnanter Persönlichkeit, extrem gesellschaftstauglich.

Mund:

Das florale Zitrus-Thema der Nase wird am Gaumen von Zitrone über Mandarine bis Orange weitergeführt und umfasst sowohl deren Saft als auch die Öle der Zesten. Ausladend mit reifem Charakter zeigt er sich am Gaumen cremig mit solidem Bass und präzisem Scheitel. Hier ist alles an seinem Platz – straff und diszipliniert, ein Paradebeispiel für einen Terroir-geprägten Sauvignon, der seinen Charakter nicht verleugnet, sondern dank seiner Herkunft zur vollen Blüte gelangt – ganz ohne die üblichen aromatischen Exzesse.