

 **Tement**

# *Domaine Ciringa, Fossilni Breg*

 , 750 ml

 Austria,

 9870009708



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 2 g/l

**Acidity content:** 6.9 g/l



## **Food reccomendations**

from Christoph Raffelt

Ceviche von der Lachsforelle mit Limette, Grapefruit, Koriander und einem Hauch Chili (Fisch)

Gebratene Jakobsmuscheln mit Erbsenpüree und Minze  
(Meeresfrüchte)

Ziegenkäse-Tarte mit Lauch und Thymian (vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 28.11.2025

Schon als 16-Jähriger musste Manfred Tement das elterliche Weingut übernehmen, weil sein Vater 1976 überraschend 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 älteste Sohn Armin ist bereits seit 2005 mit in der Verantwortung, seit einigen Jahren vervollständigt auch der Zweitgeborene Stefan das Tement-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, klares Strohgelb

Nase

Der 2023er „Fosilni Breg“ ist ein eleganter und tiefer Sauvignon Blanc, der ein großzügiges Aroma von gelben und grünen Früchten, Blüten und Kräutern bietet. Er erinnert dabei an Fingerlime und Limetten, grüne und gelbe Pflaumen, etwas Cassis, Holunderblüte und Salzzitrone.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der „Fosilni Breg“ ausgewogen zwischen Eleganz und Frische. Er baut schnell Druck auf, wirkt klar und präzise, dabei leicht seidig in der Textur und unwiderstehlich würzig und pikant mit Noten von Zitronen- und Limettenzesten, Salzzitrone und einem ganz feinen Gerbstoff-Grip. Das macht großen Spaß!