



# Ried Zieregg Kår Sauvignon Blanc, Große STK Lage

2021, 750 ml

Österreich, Südsteiermark

9870009651

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 14,0 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 7.1 g/l



## Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Saint Pierre mit weißem Tomatenschaum und  
Passepierre

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce und gerösteten Kartoffeln

Sellerie aus dem Ofen mit Schnittlauchöl und Semmelbröseln

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 14.07.2024

## Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit ganz leichter Trübung und grünen Einschlüssen

## Nase:

In der Nase zeigt er viele Elemente, die mir persönlich sehr gut gefallen. Der Sauvignon Blanc aus der Parzelle Kar innerhalb des Zieregg lebt von einer klaren, kalkigen Note. Rauchige Akzente unterstützen diesen Terroir-Gedanken deutlich. Seien lange Reife auf der Hefe hält sich in diesem jungen Stadium noch recht zurück, wird aber sicher noch ihrer Rolle gerecht werden. Eine feine Schärfe umgibt ihn. Balsamische Nuancen kommen nur zurückhaltend zur Geltung. Dafür treten dezent vegetabile und etherische Nuancen in Erscheinung. Erbe und Fenchel samt ihrer Saat und dem grünen Austrieb sind hervorzuheben. Ebenso Zitronenmelisse, Minze, Kerbel und Zitronengras. Frucht zeigt er stets im Hintergrund. Grapefruit, Limone sowie Nashi-Birne, weißer Pfirsich und gelbe Äpfel sorgen für glättende Wogen.

## Gaumen:

Im Antrunk ähnelt er der Nase deutlich. Das kalkige, mineralische dominiert zunächst. Hierzu kommen auch retronasal die rauchigen Akzente zur Hilfe. Er ist auf einer rassigen Säure aufgebaut. Das zieht ihn enorm in die Länge. An einem roten Faden wird er aufgezogen. Diesem Plan folgt der Zieregg Kar stringent. Eine feine Schärfe kommt auch hier wieder zur Geltung. Die Aromen reduzieren sich auf dezente fruchtige Akzente ähnlich der Nase, aber vor allem reichlich Kräuterfrische. Das belebt und animiert. Minutenlang, Stunden lang. Wahrscheinlich auch über mehrere Tage. Ein irrer Wein voller Größe, Länge, Eleganz und Frische. Unaufgeregt und doch groß in seiner leisen, subtilen Art. Eine gewisse Extraktintensität verleiht dem Wein mit Sauerstoff zudem eine gewisse Fülle, die auch wärmend wirken kann.