



Ried Zieregg Kår Sauvignon Blanc, Große STK Lage

2022, 375 ml

Österreich, Südsteiermark

9870009713

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Poularde de Bresse suprême, leicht pochiert, mit Zitronenverbene und Kohlrabi-Brunoise (Geflügel)

Geflämmtter Hamachi mit Basilikumöl, Ponzu und grünem Rettich (Fisch)

Langustinen-Raviolo mit Krustentierfond, Sauvignon-Schaum und Estragonsprossen (Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.11.2025

Informationen zum Wein

Der „Zieregg Kår“ [sprich Koar – umgangssprachlich „kalter Riegel“] ist der ursprüngliche Hausweingarten der Großmutter Edina am Kiesener Berg. Der Sauvignon Blanc steht auf 1,84 Hektar mit ca. 9.000 Rebstöcken im Alter von 30 Jahren. Er liegt auf 377 bis 440 m Seehöhe mit 30 bis 35 % Hangneigung in West-Süd-Exponierung und kühlem Mikroklima. Der Boden ist geprägt von Braunerde auf Korallenkalk und blauem Kalkmergel mit hohem Kalzium- und Magnesiumanteil. Der spontan vergorene Wein wird in großen gebrauchten Doppelstückfässern ausgebaut. Der 2022er Jahrgang verbindet 2 Gramm Restzucker mit 7,6 Gramm Säure.

Farbe

mittleres Gelb mit leicht grünen Reflexen

Nase

Der „Zieregg Kår“ ist einer der großen Sauvignon Blancs unserer Zeit. Es ist ein Wein, der helle, intensive Fruchtnoten mit einer faszinierend intensiven Mineralität und Steinigkeit verbindet. Man kann die Spannung, die sich später in voller Bandbreite am Gaumen offenbart, förmlich riechen: Gestein, Austernschale, Limetten, Salzzitronen, Kräuter, Petrichor, ein paar weiße Johannisbeeren und ein Hauch von grüner Ananas.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich dann das absolut Klare, Präzise, Steinige. Der Wein ist extrem salzig und vibrierend mineralisch, eher grün in der Aromenausprägung mit Limette, Sprossen, Zesten, Verbene, Erbsenschoten und Minze, dazu Nuancen gelber Früchte. Ein Sauvignon Blanc, der noch blutjung wirkt (und es auch ist), voller Intensität und Druck mit straffer, karger Textur und tiefer Komplexität.