



Tement

Ciringa, Fossilni Breg



2023, 750 ml



Österreich, Südsteiermark



9870009708



Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt:

12,5 %



Speiseempfehlungen

von 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)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 28.11.2025

Informationen zum Wein

Die Lage Zieregg endet nicht etwa an der österreichisch-slowenischen Grenze, sie geht vielmehr darüber hinaus. 2007 hatten die Tements die Chance, den slowenischen Teil ihrer Hauslage zu übernehmen und die Domaine Ciringa zu gründen, benannt nach dem slowenischen Namen des Zieregg. 2009 ist der erste Fossilni Breg (Fossilien-Berg) entstanden. Die Lage Ciringa ist bestimmt vom Korallenkalk mit Braunerde. Das Alter der Rebstöcke liegt heute zwischen 15 und 25 Jahren. Der Sauvignon Blanc wurde spontan bis 1,7 Gramm Restzucker bei 6,9 Gramm Säure vergoren und 18 Monate lang im großen neutralen Holzfass und im Edelstahl auf der Feinhefe ausgebaut. Farbe

helles, klares Strohgelb

Nase

Der 2023er „Fossilni 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 „Fossilni 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!