

# *Ried Grassnitzberg Riff Sauvignon Blanc, Erste STK Lage*

 2020, 1500 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009615

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 7.2 g/l



## **Speisempfehlungen**

von Sebastian Bordthäuser

**Salat von Fenchel und Blutorangen mit Kapern und**

**Taggiasca-Oliven**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Dorade Rosé mit jungem Lauch, Erbspüree und**

**Verveine-Butter**

(Fisch)

**Schweineschulter mit Ragout von jungen**

**Artischocken, Erbsen und Minze**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.05.2023

Die Riede Grassnitzberg ist eine geschlossene Kessellage auf 300-420 Metern Seehöhe mit sandig lehmigen Verwitterungsböden. Der Grassnitzberg wurde in den 1950er Jahren vom Gründer Josef Tement gepflanzt und ist nicht nur der älteste Weinberg Tements, sondern im Vergleich zum Blatsch, Zieregg, Ciringa und Wielitschberg auch die kühlsste Riede und ergibt stets säurebetonte, straffe Weine mit hohem Trinkvergnügen.

Die Trauben wurden selektiv von Hand gelesen und durchlaufen anschließend eine Maischezeit. Der Ried Grassnitzberg Riff reifte für 24 Monate im großen Holz auf der Feinhefe und spiegelt durch den langen Ausbau den Charakter des kargen Bodens, die Stilistik des Hauses sowie das Entwicklungspotential eines Weines aus Ersten Lagen.

Farbe:

Sattes Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Der 2020 Sauvignon blanc aus der Ried Grassnitzberg Riff vom Weingut Tement zeigt sich in der Nase etwas offenherziger als die Weine aus der Großen STK. Unter der leicht rauchigen Kopfnote zeigen sich gelbe Fruchtaromen, die an Aprikosen oder saftige Nektarinen erinnern. Zitrusnoten nach Zitronenblüten und Pink Grapefruit-Zesten skizzieren den zitrisch-gelbfruchtigen Charakter des Weines, Zitronenmelisse, Kerbel und Cassisblätter konturieren seine kräuterwürzigen Eigenschaften.

Mund:

Im Antrunk changiert er zwischen kräutrig grüner und saftig gelber Fuchtaromatik, getrieben von einem vibrierendem Säurener. Animierend mit kühlem Charakter und feinem Extrakt ist er bereits in der Jugend ausladend und großzügig ohne sein Pulver komplett zu verschiessen, denn er profitiert durchaus von einigen Jahren Flaschenreife. In der Jugend schwebt er irgendwo zwischen definierter Struktur und schwebender Eleganz. Zartsalzig mit herber Phenolik fliesst er rasant ins fruchtig-herbe, kühle Finish.