Tement

Ried Sernau König Sauvignon Blanc, Große STK Lage

2021, 750 ml

Österreich, Südsteiermark

9870009696

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt:	14,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.9 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

- Tatar von gegrillter Aubergine mit Zitronen-Emulsion und weißen Pfefferperlen
- Tatar von der Meeräsche mit eingelegten Zitronen, Kerbel und weißen Pfefferperlen
- Königsberger Klopse mit Salat von Amalfi-Zitronen

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.07.2025

Dieser Sauvignon Blanc stammt aus der Großen STK®-Lage Ried Sernau König mit tiefgründigen, kalkfreien Schotterböden – ungewöhnlich für die Region und prägend für die aromatische Klarheit und Struktur des Weines. Die 26 Jahre alten Reben werden biologisch bewirtschaftet (AT-BIO-402) und liefern selektioniertes Traubenmaterial für einen Sauvignon von besonderer Reife und Langlebigkeit. Nach spontaner Gärung reifte der Wein 28 Monate auf der Feinhefe in großen Eichenfässern und wurde ohne Filtration mit Glaskork gefüllt. Ein ausdrucksstarker, tiefgründiger Riedenwein mit großem Lagerpotenzial.
Farbe:
Kräftiges Strohgelb, silbern auslaufender Rand.

Nase:
Der 2021 Ried Sernau König Sauvignon blanc von Tement eröffnet in der Nase mit profunder Reduktion. Nach rabiatem Sturzkaraffieren zeigt er sich nach einiger Zeit der Besinnung offenherziger: Die zitrische Frucht wirkt wohlig warm und schlägt mehr in Richtung Orange, Zeste wie Blüte, sowie ein generell gelbfruchtiges Naturell. Maracujalaub, Tomatenblatt und gelbe Kiwi finden sich ebenso wie rote Stachelbeeren und pink Grapefruit. Wer seine Gäste mag, wählt die großen, mundgeblasenen Gläser.

Mund:
Mit geradezu schmerzhafter Präzision fließt der Wein auf die Zunge und elektrisiert stehenden Fußes den gesamten Gaumen. Mit enormer Vibration spannt sich die pikante Säure vom Antrunk bis ins lange Finish und verbindet sich mit der griffig-herben Phenolik des Weines. Die verleiht ihm Kontur, Rückgrat und Haltung – das alles gut gescheitelt und manikürt, gekleidet in feinstem Zwirn. Zedrig-würzig mit zitrisch-herbem Grip und unglaublich vitalem Auftritt zeigt er selbstbewusst die Rücklichter. Trinkt sich über Tage mit Qualitätsgewinn.