Tement

Ried Grassnitzberg Riff Sauvignon Blanc, Erste STK Lage

2022, 750 ml

Österreich, Südsteiermark

9870009714

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	7.2 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Steckrüben-Gnocchi mit Salbeibutter und Parmesan (vegetarisch)

Brennnesselsuppe mit geräucherter Forelle

Wurzel-Pizza mit Serrano-Schinken

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.03.2026

Info zum Wein:
Ried Grassnitzberg Riff war der erste Weinberg im Familienbesitz und wurde in den 50er Jahren von Gründer Josef Tement bepflanzt. Die Alten Reben der nach Südost ausgerichteten Kessellage wurzeln tief auf einem 16. Mio. Jahre alten Korallenriff. Der Wein, reift nach Spontangärung 24 Monate auf der Feinhefe in großen alten Eichenfässern und wurde unfiltriert abgefüllt.

Farbe:
Helles, strahlendes Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:
Der intensive und ausgeprägt aromatische Duft nimmt des 2022er Ried Grassnitzberg Riff Sauvignon Blanc nimmt einen sofort für sich ein. Klar wie ein Gebirgsquell dringen Noten von wilden Kräutern, rauchige Anklänge, junger Stachelbeere, Limette, Orange, Papaya, Mango und vor allem Cassis aus dem Glas hervor. Er zeigt sich sehr präsent und macht sofort Lust auf den ersten Schluck.

Gaumen:
Saftig und charmant mit frischer Säure und salziger Note lässt er sofort den Speichel fließen. Ein Wein, der mit jedem Schluck anregt und Freude bereitet. Auch wenn er sich wegen der Reife schon sehr offen zeigt so besitzt er zugleich ein großartiges Entwicklungspotential und es wird spannend ihn nach weiterer Lagerung erneut zu genießen. Ein kraftvoller und überaus faszinierender Speisenbegleiter.