

# *Tement Essenz, TBA Ried Zieregg Trockenbeerenauslese*

 2017, 375 ml

 Österreich, Südsteiermark

 9870009077

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 11,0 %

Restsüße: 150 g/l

Gesamtsäure: 9.7 g/l



## **Speisempfehlungen**

von Christoph Raffelt

### **Sachertorte (Dessert)**

(Dessert, Schoko, Tarte, Kuchen)

Mit Pfirsichkompost gefüllte Topfenknödel mit

### **Butterbröseln und Zitrusabrieb (Dessert)**

(Dessert, Frucht)

Gereifte Käse, gerne auch mit Blauschimmel

(vegetarisch)

(Käse, Blauschimmel)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 16.10.2019

Christoph Raffelt: Am Gaumen ist die *Trockenbeerenauslese »Essenz«* ein entspannt runder, cremiger und voller Wein, dessen 150 Gramm Zucker aber gekonnt von den knapp zehn Gramm Säure gekontrastiert werden. Das macht blutjung schon Spaß; denn die *Trockenbeerenauslese* ist finessenreich und mineralisch, salzig und lebendig – vor allem wenn sie leicht gekühlt serviert wird. Sie hat noch eine lange Zukunft vor sich.

Informationen zum Wein:

Die *2017er Trockenbeerenauslese* stammt aus dem Ried Zieregg vom Korallenkalk mit Braunerdeauflage. Der Sauvignon blanc wurde im Edelstahl ausgebaut.

Farbe:

helles bis mittleres Goldgelb

Nase:

Im ersten Moment mit ein wenig Säure belegt, verflüchtigt sich diese tatsächlich jedoch schnell. Dann offeriert der *Sauvignon blanc »Essenz«* einen ganzen Korb voller Aprikosen, Marillen, Orangen und Orangenschalen mit einem Spritzer Zitrone und ein wenig Zitronenpfeffer dazu.

Gaumen:

Am Gaumen ist die *Trockenbeerenauslese »Essenz«* ein entspannt runder, cremiger und voller Wein, dessen 150 Gramm Zucker aber gekonnt von den knapp zehn Gramm Säure gekontrastiert werden. Das macht blutjung schon Spaß; denn die *Trockenbeerenauslese* ist finessenreich und mineralisch, salzig und lebendig – vor allem wenn sie leicht gekühlt serviert wird. Sie hat noch eine lange Zukunft vor sich.