



ZIEREGG „IZ“ RESERVE SAUVIGNON BLANC

Ried Zieregg ist eine unglaublich facettenreiche Weinbergs-
lage, die von Kalkmergel, Korallenkalk und Muschelkalkböden
geprägt ist. Aufgrund des vielschichtigen Terroirs haben wir die
Riede in 16 Parzellen geteilt, um diese in ihrer Individualität
selektiv bearbeiten zu können.

„IZ“ steht für ein von uns im Jahr 2005 entwickeltes Verfahren
der Interzellularen Beerenvergärung. Jede einzelne Beere hat
über 100 Tage Zeit, sämtliche Aromen und Terroir-
Informationen seines Rebstocks „interzellular“ zu speichern
und besonders langsam und schonend zu vergären.

Die alkoholische Gärung beginnt dabei interzellular in der
gesunden Beerenschale. Nach 100 Tagen werden die Trauben
gepresst und für weitere 60 Monate auf der Feinhefe
schwefelfrei in neutralen Eichenfässern ausgebaut. Zieregg IZ
Reserve 2012 wurde nach fast 5 Jahren Feinhefekontakt im
September 2017 unfiltriert auf die Flasche gezogen.

Durch diese Art der Vergärung entsteht ein unvergleichbarer
Wein, der sein Terroir in vollster Intensität widerspiegelt.

Trinkreife 2020 - 2038

Analytische Werte Alk 14 % Vol, 1.2 g/l RZ, 6 g/l tbs

Jahrgang 2012

Weingut Tement GmbH

Zieregg 13, A-8461 Berghausen | Tel. +43 (0) 3453 4101 Fax +43 (0) 3453 4101-30
weingut@tement.at www.tement.at