WEINGUT
TEMENT
SÜDSTEIERMARK

RIED

ZIEREGG

VINOTHEK RESERVE

Jahrgang	2019
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Herkunft	Riedenwein Südsteiermark[DAC], Große STK® Lage (GSTK®)
Boden/Lage	Korallenkalk & Kalkverwitterungsgestein
Ausbau	Nach natürlicher Spontangärung 36 Monate auf der Feinhefe im neutralen Holzfass, unfiltriert abgefüllt
Bewirtschaftung	Biologische Landwirtschaft AT-BIO-402
Verschluss	Glaskork (VinoLok)
Alter der Rebstöcke	ø 35 Jahre
Ideale Trinkreife	2025 bis 2045+
Speiseempfehlung	Aromareiche & intensive Küche mit asiatischen Einflüssen Französische Klassiker wie Steinbutt mit Beurre Blanc Gegrillter Fisch Würzige vegetarische Küche
Analytische Werte	13,0 % vol. 4,0 g/l RZ trocken 7,7 g/l tbS
Weinbeschreibung	Vom Guten das Beste. Die besten Fässer aus dem Zieregg lassen wir lange reifen. Rauchige Mineralik trifft auf Cassis, kandierte Zitrone und grüne Früchte. Am Gaumen extraktreich und doch filigran. Birnennoten und wiederum diese einnehmende Mineralität. Jetzt schon unwiderstehlich, in ein paar Jahren umwerfend.

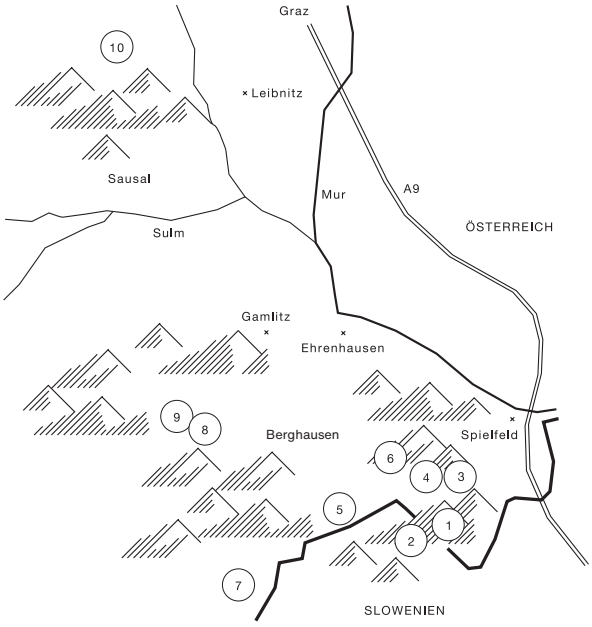
Das Weinjahr 2019	Wein zu machen ist harte Arbeit. Bei jeder Witterung und in jeder Phase. Egal ob beim Rebschnitt und der Bindearbeit in den Wintermonaten, die Laubarbeit im (Früh)Sommer oder die Erntezeit mit über 300 helfenden Händen. Alles lebt von Handarbeit. So war das Weinjahr 2019 nicht weniger herausfordernd als das Vorjahr, doch haben wir es mit vereinten Kräften zu einem Besonderen werden lassen. Einem ausgeglichenen Winter folgten zahlreiche regenreiche Gewitter, die uns die gesamte Vegetationszeit begleiteten und vor allem der biologischen Bewirtschaftung viel abverlangte. Doch dank langjähriger Erfahrung und vollem Einsatz des gesamten Teams konnten sich unsere Trauben durch intensive Arbeit in den Weingärten perfekt entwickeln. Der September begann dann eher unbeständig, präsentierte sich jedoch zu Erntebeginn von seiner besten Seite, sodass wir am 14. Oktober den Ernteabschluss bei bester Laune feiern konnten und uns auf einen vielversprechenden, authentischen und finessenreichen Jahrgang 2019 freuen dürfen.

Flaschengröße	Bouteille	Magnum
Fülleinheit	750 ml	1500 ml
GTIN/EAN-CODE Flasche	9120010218699	9120010219740
Durchmesser / Höhe Flasche	7,6 cm / 30,0 cm	10,2 cm / 34,5 cm
Gewicht volle Flasche	1370 g	2600 g
Originalverpackung	6 Flaschen/Karton	3 Magnums/Karton
GTIN/EAN-CODE Karton	9120010218705	9120010219757
Kartonmass L/B/H	30,5/24,3/15,9 cm	35,1/31,2/11,1 cm
Kartons pro Palette	104 (624 Flaschen)	72 (216 Flaschen)
Kartons pro Lage	13 (78 Flaschen)	8 (24 Flaschen)
Lage pro Palette	8	9

RIEDENÜBERSICHT

Große STK® Lage

1. Zieregg
   - 1.1 Zieregg
   - 1.2 Zieregg Kår
   - 1.3 Zieregg Kapelle
   - 1.4 Zieregg Steilriegel
2. Ciringa
3. Grassnitzberg Riff
4. Wielitschberg
5. Sulz
6. Ottenberg
7. Rossberg K
8. Steinbach Fürst
9. Sernau König
10. Hochkittenberg



Gründungsmitglied im
Verein der Steirischen Terroir &
Klassik Weingüter

Familienweingut Tement GmbH
Zieregg 13 | A-8461 Ehrenhausen
+43 3453 41 01-0
weingut@tement.at | www.tement.at

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft