Ried GRASSNITZBERG RIFF
Sauvignon Blanc 1 STK®

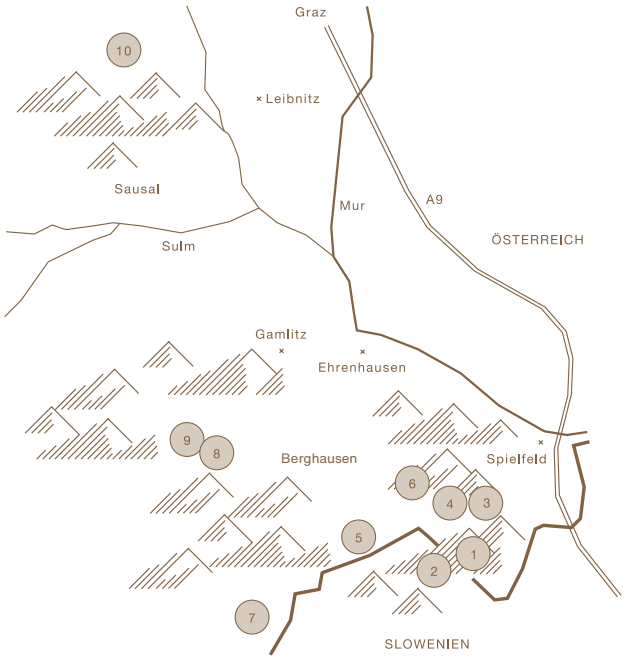
JAHRGANG	2020
REBSORTE	Sauvignon Blanc
HERKUNFT	Riedenwein Südsteiermark DAC
TERROIR	Lockere Braunerde auf kargem Korallenkalk
AUSBAU	Nach Spontangärung 24 Monate auf der Feinhefe in großen alten Eichenfässern; unfiltriert abgefüllt
BEWIRTSCHAFTUNG	Biologische Landwirtschaft AT-BIO-402
VERSCHLUSS	Glaskork (VinoLok)
ALTER DER REBSTÖCKE	ø 35 Jahre
IDEALE TRINKREIFE	2024 bis 2040
SPEISEEMPFEHLUNG	Gemüseküche, gebratener Fisch
ANALYTISCHE WERTE	13 % vol. 1,9 g/l RZ trocken 7,2 g/l tbS

BODEN/LAGE	Lockere Braunerde auf kargem Korallenkalk
WEINBESCHREIBUNG	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. Die kühle Riede lässt die Trauben sehr spät reifen, der 24-monatige Ausbau auf der Feinhefe verleiht diesem Wein unglaubliche Eleganz, Eigenständigkeit und langanhaltende Würze. Kann jung getrunken werden, entwickelt aber erst nach 3-5 Jahren Flaschenreife die typischen „Grassnitzberg Terroirnoten". Lagerpotential 15 Jahre und mehr. **Unser erster eigener Weingarten. In den 1950er-Jahren von Josef Tement angepflanzt und seitdem in Familienbesitz. Warme Zitrusfrucht, Cassis und Aprikose. Filigran und leicht mit dezenter Mineralik und frischem Finale.**
DAS WEINJAHR 2020	Das Weinjahr 2020 stand ganz im Zeichen der Qualität. Einer Qualität, die durch Ruhe entsteht und durch noch stärkere Besinnung auf das Wesentliche. Das Jahr begann trocken und sonnig, mit idealen Bedingungen für den Rebschnitt. Der feucht-warme Frühling erforderte intensive Laubarbeit in den Weingärten. Nur so konnten wir die Trauben später optimal belüften. Der kühle Juni war das Monat der Blüte, gefolgt von zwei weiteren intensiven Monaten in den Weingärten. Jeder einzelne Rebstock wurde intensiv und selektiv bearbeitet. Anfang September kam der erwartete Reifeschub und wir starteten am 21. September mit 150 Erntehelfern. Nun reifen die erstklassigen Qualitäten im Keller. Klar, harmonisch und zugänglich freuen wir uns über diesen wunderbaren Jahrgang.

FLASCHENGRÖSSE	Bouteille	Magnum
FÜLLEINHEIT	750 ml	1500 ml
GTIN/EAN-CODE FLASCHE	9120010218835	9120010219238
DURCHMESSER / HÖHE FLASCHE	7,6 cm / 30,0 cm	10,2 cm / 34,5 cm
GEWICHT VOLLE FLASCHE	1260 g	2450 g
ORIGINALVERPACKUNG	6er Karton	3 Magnums/Karton
GTIN/EAN-CODE KARTON	9120010218842	9120010219245
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

1
STK

Riedenwein
Südsteiermark DAC



1 ZIEREGG
2 CIRINGA (SLO)
3 GRASSNITZBERG
4 WIELITSCHBERG
5 SULZ
6 OTTENBERG
7 ROSSBERG
8 STEINBACH FÜRST
9 SERNAU KÖNIG
10 HOCHKITTENBERG

Wein entlang einer Linie

- Familienbetrieb seit 1959
- Biologische Landwirtschaft AT-BIO-402
- Langer und schonender Ausbau
- Natur- und Spontangärung
- Authentische Herkunftsweine
- Sorgsame Handarbeit
- Handgelesene Trauben
- 100 % Eigenproduktion
- Kellerreserven

FAMILIENWEINGUT TEMENT GMBH
Zieregg 13 • A -8461 Ehrenhausen
weingut@tement.at
Tel. +43 3453 41 01-0
WWW.TEMENT.AT