



SAUVIGNON BLANC

„Kalk & Kreide“

Jahrgang 2020

HERKUNFT

Gebietswein Südsteiermark^{DAC}
*aus biologischer Landwirtschaft**



TERROIR

Terroir-Mix aus 55 Sauvignon Parzellen unserer besten südsteirischen Rieden, vorwiegend gewachsen auf mineralischen Kalkböden

REBSORTE

Sauvignon Blanc

AUSBAU

Nach Spontangärung 6 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank ausgebaut

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Bio-Gutswein zählt zu den wichtigsten Weinen unseres Familienweingutes. Die Trauben wurden selektiv von Hand geerntet und vereinen einen Wein mit unvergleichlichem Terroir-Mix. Die Reben wurzeln hauptsächlich auf mineralischen Kalkböden, was diesem Wein eine wunderbar kreidige Kalkwürze verleiht. Langsam und schonend ausgebaut, vielschichtig mit tiefliegender Würze. Reife Birnnoten, dazu aromatischer Holunder, mit Luft würzige Cassisnoten. Komplex und strahlend klar am Gaumen.

ANALYTISCHE WERTE

Alk. 12,5 % Vol.
1,3 g/l RZ trocken
5,8 g/l tbS

SPEISENEMPFEHLUNG

Spargel, Fisch, Salatvariationen

TRINKREIFE

ideal in den ersten sechs Jahren

 Familienbetrieb seit 1959

 100 % Eigenproduktion

 Authentische Herkunftsweine

 Biologische Landwirtschaft nach AT-BIO-402

 Sorgsame Handarbeit

 Langsamer und schonender Ausbau der Weine

 Handgelesene Trauben

 Natur- und Spontangärung

*AT-BIO-402



Familienweingut Tement GmbH

Zieregg 13, A-8461 Ehrenhausen | Tel. +43 (0) 3453 4101 Fax +43 (0) 3453 4101-30

weingut@tement.at www.tement.at

