





Ried ZIEREGG

IZ RESERVE G STK®



JAHRGANG	2018
REBSORTE	Sauvignon Blanc
HERKUNFT	 Riedenwein Südsteiermark DAC
TERROIR	Kalkmergel und Korallenkalkböden
AUSBAU	Jede einzelne Beere hat über 100 Tage Zeit, sämtliche Aromen und Terroir-Informationen seines Rebstocks „interzellulär“ zu speichern und besonders langsam und schonend zu vergären. Die alkoholische Gärung beginnt dabei interzellulär in der gesunden Beerenschale. Nach 100 Tagen werden die Trauben gepresst und für weitere 42 Monate auf der Feinhefe schwefelfrei in neutralen Eichenfässern ausgebaut.
BEWIRTSCHAFTUNG	 Biologische Landwirtschaft AT-BIO-402
VERSCHLUSS	Glaskork (VinoLok)
ALTER DER REBSTÖCKE	15 - 55 Jahre
IDEALE TRINKREIFE	2022 bis > 2047
ANALYTISCHE WERTE	13,5 % vol. 1,4 g/l RZ trocken 6,3 g/l tbS




BODEN/LAGE	Kalkmergel und Korallenkalkböden	 
------------	----------------------------------	---

WEINBESCHREIBUNG

Ried Zieregg ist eine unglaublich facettenreiche Weinbergslage, die von Kalkmergel und Korallenkalkböden 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 bis zu 100 Tage Zeit, sämtliche Aromen und Terroir-Informationen seines Rebstocks „interzellulär“ zu speichern und besonders langsam und schonend zu vergären. Die Sauvignon Blanc Trauben stammen aus den ältesten Parzellen der Ried Zieregg und vereinen einen unvergleichbaren Wein, der sein Terroir in vollster Intensität widerspiegelt. IZ® Reserve 2018 wurde nach über 42 Monate auf der Feinhefe im Juni 2022 unfiltriert auf die Flasche gezogen. Lagerpotential 25 Jahre und mehr.

DAS WEINJAHR 2018

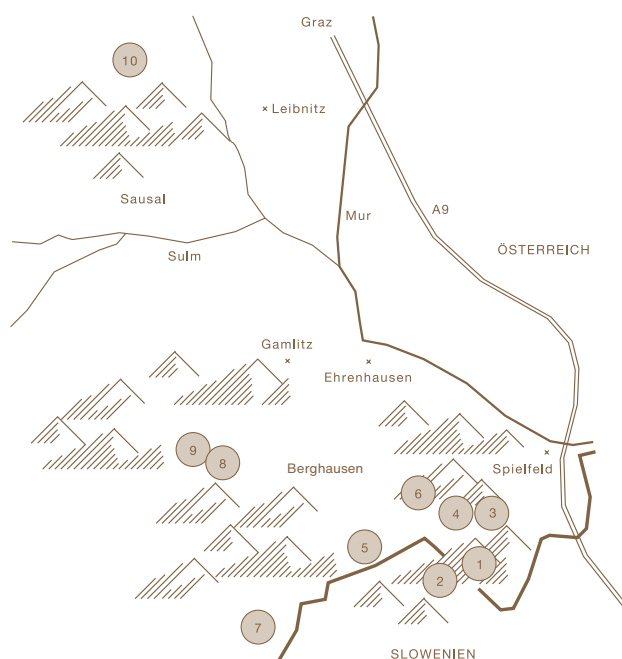
2018 war ein forderndes Weinjahr. 300 Hände und fast ebenso viele Herausforderungen haben das Weinjahr zu einem Besonderen werden lassen. Dem langen, kalten Winter folgte ein später Austrieb. Der zweitwärmste Frühling seit 1767 bescherte uns während der Blütezeit außerordentliche Regenmengen. Um die Traube nicht zu gefährden, haben wir rund um die Uhr im Weingarten gearbeitet. Im August normalisierte sich die Situation und es folgte ein wahrer Bilderbuchherbst. Am 8. Oktober beendeten wir die Lese, vollreif und sortentypisch haben sich die Trauben zu einem vielversprechenden Jahrgang entwickelt.

FLASCHENGRÖSSE	Bouteille 
FÜLLEINHEIT	750 ml
GTIN/EAN-CODE FLASCHE	9120010218675
DURCHMESSER / HÖHE FLASCHE	7,6 cm / 30,0 cm
GEWICHT VOLLE FLASCHE	1260 g
ORIGINALVERPACKUNG	6 Flaschen/Karton
GTIN/EAN-CODE KARTON	9120010218682
KARTONMASS L/B/H	30,5 / 24,3 / 15,9 cm
KARTONS PRO PALETTE	104 (624 Flaschen)
KARTONS PRO LAGE	13 (78 Flaschen)
LAGE PRO PALETTE	8



G
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