



WEINGUT
TEMENT
SÜDSTEIERMARK

RIED

GRASSNITZBERG RIFF

SAUVIGNON BLANC



Jahrgang	2021
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Herkunft	Riedenwein Südsteiermark ^{DAC} , Erste STK [®] Lage (1STK [®])
Boden/Lage	Lockere Braunerde auf kargem Korallenkalk (Urmeer 16 Mio. Jahre) Hangneigung 33-45% Ausrichtung 90°O-130°SO Seehöhe 330-399m
Ausbau	Nach natürlicher Spontangärung 24 Monate auf der Feinhefe in großen alten steirischen Eichenfässern, unfiltriert abgefüllt
Bewirtschaftung	 Biologische Landwirtschaft AT-BIO-402
Verschluss	Glaskork (VinoLok)
Alter der Rebstöcke	ø 35 Jahre
Ideale Trinkreife	2025 - 2045
Speiseempfehlung	Gemüseküche, gebratener Fisch
Analytische Werte	13,5 % vol. 2,3 g/l RZ trocken 7,1 g/l tbS
Weinbeschreibung	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. Warme Zitrusfrucht, Cassis und Aprikose. Filigran und leicht mit dezenter Mineralik und frischem Finale.

Das Weinjahr 2021

Ausgereifte, kristallklare Weine aus perfektem Traubengut: Das sind die Charakteristika des Jahrgangs 2021, über den man wohl noch lange sprechen wird. Jänner und Februar waren geprägt von Bilderbuchtagen. Trocken und sonnig. Es waren die idealen Bedingungen für den Rebschnitt und die Bindearbeiten. Der März war dann eher kühl und feucht, der Austrieb kam später als in den Jahren davor. Auch im April und Mai dominierte ein kühlfeuchtes Wetter. Der Frühsommer verlief dann moderat mit später Blüte, die sich dann über mehrere Wochen hinzog. Juli und August waren sehr dankbare Monate, die Reben holten in ihrer Entwicklung fast alles auf. Der trockene und warme Herbst schuf dann erstklassige Bedingungen. Kurz zusammengefasst: unsere Erwartungen in den 2021er Jahrgang sind hoch. Die Trauben waren perfekt, wenn auch die Erträge geringer als erhofft. Dank der idealen Reifegrade können wir unglaublich elegante Weine erwarten, die sich sehr saftig und konzentriert mit kompakter Struktur und harmonischem Säurespiel präsentieren werden.

Flaschengröße	Bouteille	Magnum
Füllereinheit	750 ml	1500 ml
GTIN/EAN-CODE Flasche	9120010220494	9120010220616
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 Flaschen/Karton
GTIN/EAN-CODE Karton	9120010220500	9120010220623
Kartonmass L/B/H	24,5/16,5/30,6 cm	35,1/31,2/11,1 cm
Kartons pro Palette	105 (630 Flaschen)	72 (216 Flaschen)
Kartons pro Lage	21 Kartons x 5 Lagen	8 Kartons x 9 Lagen

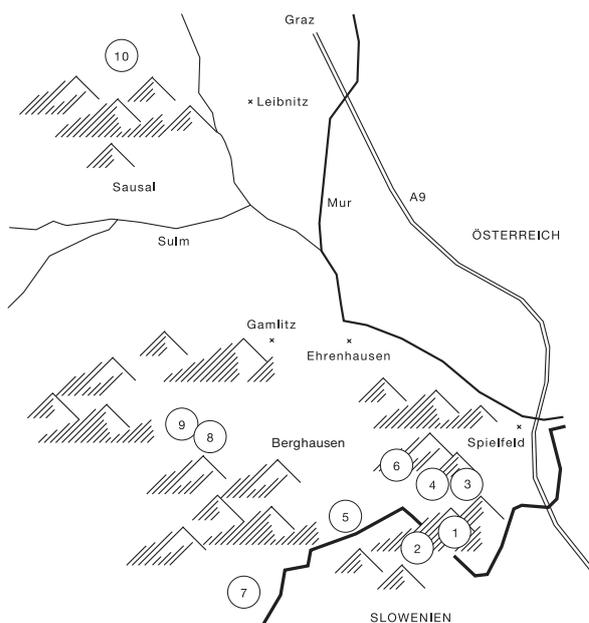
RIEDENÜBERSICHT



Erste STK® Lage

1
STK

- 1 Zieregg
 - 1.1 Zieregg
 - 1.2 Zieregg Kär
 - 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



AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

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