



WEINGUT
TEMENT
SÜDSTEIERMARK

KALK & KREIDE

PRIVAT

Sauvignon Blanc Südsteiermark ^{DAC}



Jahrgang	2022
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Herkunft	Gebietswein Südsteiermark ^{DAC}
Boden/Lage	vorwiegend Korallenkalk, Kalkstein & lehmiger Kalkmergel. Aus unseren renommiertesten südsteirischen Weinbergen, insbesondere: Ried Zieregg Kiesner Ebene Ried Zieregg (unterer Weg, Junge Reben) Ried Grassnitzberg Ebene Ried Grassnitzberg Riff (unterer Weg) Ried Wielitschberg Ried Sulz Brunnenhaus Ried Ottenberg
Ausbau	Nach Spontangärung für 15 Monate in großen alten Fässern (1200-3800l) sowie imahltank ausgebaut.
Bewirtschaftung	 Biodynamische Landwirtschaft, AT-BIO-402
Verschluss	Glaskork (VinoLok)
Alter der Rebstöcke	15 - 55 Jahre
Ideale Trinkreife	2023 bis 2033
Speiseempfehlung	Unser Liebling zu Fisch und leichter Gemüseküche
Analytische Werte	13,0 % vol. 2,1 g/l RZ trocken 7,0 g/l tbS
Weinbeschreibung	Das Beste kommt zum Schluss. Denn wer Kalk & Kreide schätzt, wird diese Privatfüllung lieben. Vinifiziert aus unseren renommiertesten südsteirischen Weinbergen. Salzzitronen, heimisches gelbes Obst, Holunder und Cassis. Mineralisch und pfeilgerade.

Das Weinjahr 2022

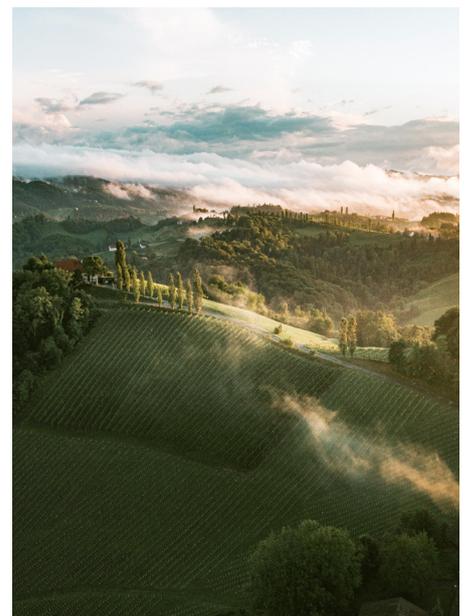
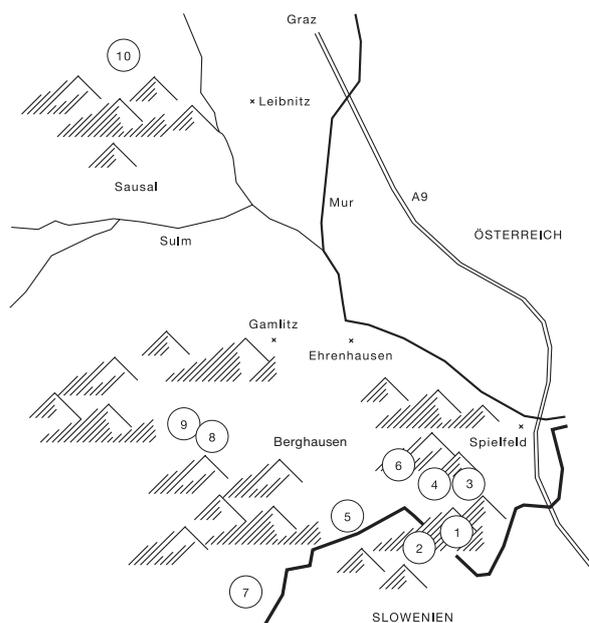
Das Weinjahr 2022 beginnt mit einem trocken Winter. Der März steht im Zeichen von Schulungen und Verkostungen. Im April bringen wir Kompost und -präparate aus. Auf der Ried Grassnitzberg Riff werden die Terrassen fertig bepflanzt. Die Vegetation beginnt Ende April zu erwachen. Im Mai wird es spürbar wärmer, wir beginnen mit dem Ausbrechen der Triebe. Ende Mai dreht das Wetter und aus Trocken wird Feucht-Warm. Bis Mitte Juli zählen wir über 40 Regenschauer. Wir arbeiten am perfekten Laubmanagement und die damit verbundene natürliche Belüftung. Mit dem Ausbringen von Hornkiesel im August bringen wir die Weingärten zum Reifeabschluss. Am 12.9. starten wir in die kürzeste Ernte aller Zeiten, denn bereits am 24.9. ist die Lese zu Ende. Was für eine Leistung! 200 Erntehelfer und ein erstklassiges Team im Keller. Das Traubenmaterial war perfekt, die Erträge aufgrund der schwierigen Blütezeit jedoch gering. Wir vergleichen das fantastische Jahr 2022 mit dem historischen Jahr 1999.

Flaschengröße	Bouteille	Magnum
Füllereinheit	750 ml	1500 ml
GTIN/EAN-CODE Flasche	9120010220470	9120010220555
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	9120010220487	9120010220562
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 x 5 Lagen	8 x 9 Lagen

RIEDENÜBERSICHT

 Gebietswein
Südsteiermark^{DAC} **STK**

- 1 Ziereg
- 1.1 Ziereg
- 1.2 Ziereg Kär
- 1.3 Ziereg Kapelle
- 1.4 Ziereg 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
Ziereg 13 | A-8461 Ehrenhausen
+43 3453 41 01-0
weingut@tement.at | www.tement.at