




WEINGUT
TEMENT
SÜDSTEIERMARK

KALK & KREIDE

SAUVIGNON BLANC

Südsteiermark^{DAC}



Jahrgang	2024
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Herkunft	Gebietswein Südsteiermark ^{DAC}
Boden/Lage	Korallenkalk, Kalkstein & lehmiger Kalkmergel
Ausbau	Nach natürlicher Spontangärung langsame Reifung auf der Feinhefe im Stahltank und großen Holzfässern
Bewirtschaftung	 Biodynamische Landwirtschaft, AT-BIO-402
Verschluss	Glaskork (VinoLok)
Alter der Rebstöcke	16 - 56 Jahre
Ideale Trinkreife	2025 bis 2035
Speiseempfehlung	Unser Liebling zu Fisch und leichter Gemüseküche
Weinbeschreibung	Salzitroneur & Signaturwein. Unsere Idee der Südsteiermark. Frische Zitrusaromen, heimisches gelbes Obst, Holunder und Cassis. Mineralisch und pfeilgerade. Macht Durst.
Analytische Werte	12,5 % vol. 1,6 g/l RZ trocken 5,9 g/l tbS
Nährwertangaben	Zutaten: Trauben aus biodynamischer Landwirtschaft. Enthält Sulfite. Brennwert: 100 ml enthalten durchschnittlich 302 kJ / 72 kcal



<http://elabel.appx.de/e-Label/e-Label.p>

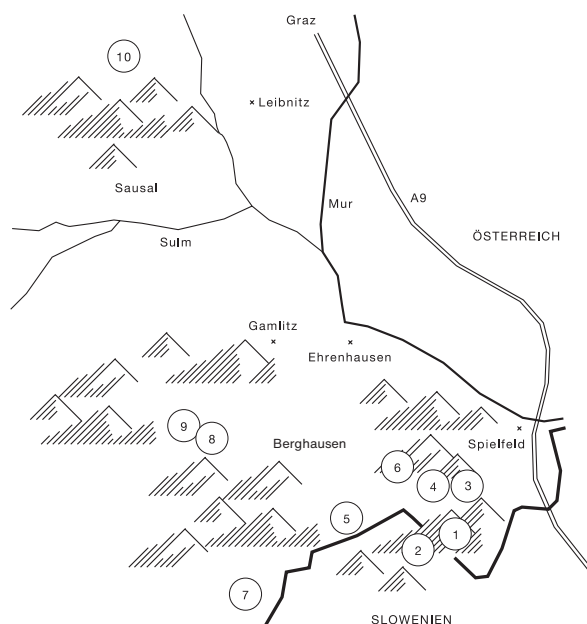
Das Weinjahr 2024


Das Jahr 2024 begann mit einem feuchten und vielversprechenden Winter. Dem folgte ein warmes Frühjahr mit ungewöhnlich hohen Temperaturen, die den Austrieb um fast zwei Wochen verfrühten. Anfang April sorgten frühlingsmilde Temperaturen für einen raschen Vegetationsfortschritt, doch Mitte des Monats setzten fünf kritische Frostrüchte ein. Glücklicherweise blieben die Schäden auf tiefere Lagen beschränkt, was letztlich zu einem Ernteverlust von rund 10 % führte. Mai und Juni starteten mit anhaltenden Regenfällen – eine heikle Phase, insbesondere während der Blütezeit, als hohe Ertragsrisiken drohten. Doch der Sommer zeigte sich von seiner besten Seite: Heiße, trockene Wochen folgten, während die Weingärten dank sorgfältiger Laubarbeit in einem stabilen Zustand blieben. Die Reife der Trauben schritt zügig voran, doch wir entschieden uns bewusst gegen eine verfrühte Lese und warteten bis Anfang September. Trotz eines zunächst regnerischen Starts brachte der September kühle Nächte und moderate Temperaturen – genau die Bedingungen, die diesem Jahrgang seine besondere Eleganz verleihen. Innerhalb von nur 14 Tagen und mit 400 helfenden Händen wurde eine hervorragende Ernte eingebracht. Wir beschreiben den Jahrgang 2024 als äußerst charmant, saftig, fruchtbetont und tiefgründig. Nach einem ereignisreichen Herbst kehrte Ruhe in den Keller ein – begleitet von zahlreichen Verkostungen und bereichernden Begegnungen mit großartigen Weinfreunden. Zum Jahresende fiel schließlich eine weitreichende Entscheidung: der Bau einer neuen Produktionsstätte. Schon der Jahrgang 2025 wird in einem modernen Presshaus empfangen und verarbeitet – ein vielversprechender Schritt in die Zukunft.

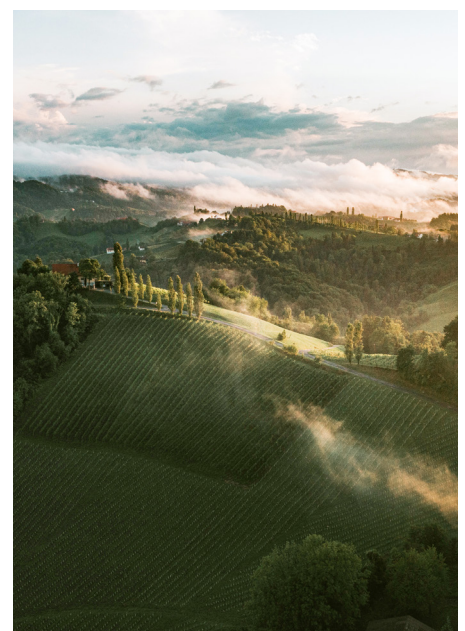
Flaschengröße	Bouteille	Magnum
Füllereinheit	750 ml	1500 ml
GTIN/EAN-CODE Flasche	9120010222207	9120010222368
Durchmesser / Höhe Flasche	7,6 cm / 30,0 cm	10,2 cm / 34,5 cm
Gewicht volle Flasche	1370 g	2600 g
Originalverpackung	6 Flaschen/Karton	3 Magnums/Karton
GTIN/EAN-CODE Karton	9120010222214	9120010222375
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

- 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



 Gebietswein
Südsteiermark^{DAC} **STK**



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