




WEINGUT  
**TEMENT**  
SÜDSTEIERMARK

# KALK & KREIDE

## PRIVAT

Sauvignon Blanc Südsteiermark <sup>DAC</sup>



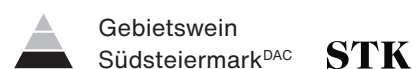
Jahrgang	2023
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Herkunft	Gebietswein Südsteiermark <sup>DAC</sup>
Boden/Lage	vorwiegend Korallenkalk, Kalkstein & lehmiger Kalkmergel. Aus unseren renommiertesten südsteirischen Weinbergen, insbesondere: Ried Zieregg Kiesner Ebene Ried Zieregg (unterer Weg, Junge Reben) Ried Grassnitzberg Ebene Ried Grassnitzberg Riff (unterer Weg) Ried Wielitschberg Ried Sulz Brunnenhaus Ried Ottenberg
Ausbau	Nach Spontangärung für 14 Monate in großen alten Fässern (1200-3800l) sowie imahltank ausgebaut.
Bewirtschaftung	 Biodynamische Landwirtschaft, AT-BIO-402
Verschluss	Glaskork (VinoLok)
Alter der Rebstöcke	17 - 57 Jahre
Ideale Trinkreife	2024 bis 2035
Speiseempfehlung	Unser Liebling zu Fisch und leichter Gemüseküche
Analytische Werte	12,5 % vol. 1,5 g/l RZ trocken 6,7 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 2023

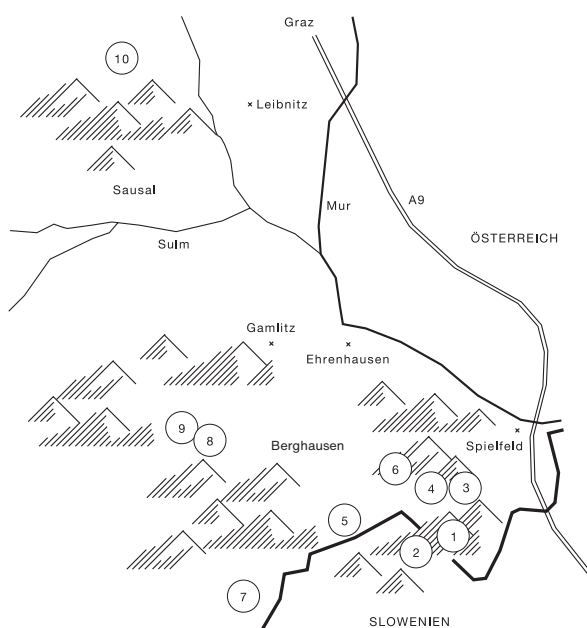
2023 war ein forderndes Jahr für uns alle: Dauerregen, Hagel, extreme Hitze und oft heftige Sommergewitter. Das Weinjahr 2023 beginnt mit einem trockenen Winter. Im März wurden unsere Wälder gepflegt, geschnitten, verarbeitet und neue Bäume gepflanzt. Im April brachten wir Kompost und -präparate aus. Das Wetter zeigt sich moderat, wir zufrieden. Im Mai kam es zu einem Wetterumschwung. Damit kam es zu Starkregen & massiven Rutschungen in der gesamten Südsteiermark, diese kühlen und regenreichen Temperaturen hielten bis Juni an, wodurch die Blüte sich verzögert. Im Juli zeigte sich keine Stabilisierung des Wetters, denn die hohe Luftfeuchtigkeit und hitzigen Tage brachten die ersten großen Hagelunwetter mit sich. Im August zählen wir bereits 1100 Liter Regen pro Quadratmeter. Im September entspannt sich das Wetter ein wenig und somit konnten wir am 18. September bei herrlichem Spätsommer mit der Ernte starten. Trotz des herausfordernden Wetters im Jahr 2023, sind wir mehr als glücklich mit unserer Ernte. In den 13 Tagen der Weinlese haben unsere insgesamt 400 Hände zwar weniger geerntet als im Vorjahr, jedoch in hervorragender Qualität: Wunderschön kleinbeerige Trauben mit idealer Reife und guter Säure. Für uns der Beweis, dass die biodynamische Bewirtschaftung unseres Weinguts die richtige ist.

Flaschengröße	Bouteille	Magnum
Füllereinheit	750 ml	1500 ml
GTIN/EAN-CODE Flasche	9120010221965	9120010222009
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	9120010221972	9120010222016
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



- 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



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