WEINGUT
TEMENT
SÜDSTEIERMARK

RIED

ZIEREGG KÅR

SAUVIGNON BLANC

Jahrgang	2022
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Herkunft	Riedenwein Südsteiermark[DAC], Große STK® Lage (GSTK®)
Boden/Lage	Kår [Koar] steht umgangssprachlich für “kolta Riegel”. Hausweingarten unserer Oma Edina und Kiesner Berg, mit West-Süd Exponierung und kühlem Mikroklima. Braunerde auf Korallenkalk & blauer Kalkmergel Alter der Rebstöcke ø 31 Jahre Fläche 1,84 ha – ca. 9.000 Rebstöcke Hangneigung 30 – 35 % Ausrichtung 230° - 260° WS, kühlster Teil, erst spät vormittags Sonne, dann erwärmt sich die Arena Seehöhe 377 – 440 m
Ausbau	Nach natürlicher Spontangärung 30 Monate auf der Feinhefe in großen alten Eichenfässern, unfiltriert abgefüllt
Bewirtschaftung	Biodynamische Landwirtschaft AT-BIO-402 (Demeter & respektBIODYN)
Verschluss	Naturkork
Ideale Trinkreife	Lagerpotential > 20 Jahre, Dekantieren empfohlen
Speiseempfehlung	Süßwasserfische, Meeresfrüchte, Geflügel
Weinbeschreibung	Sauvignon Blanc wie wir ihn mögen: karg, kühl, athletisch & strukturiert. Dezent würzig, kompakt und schmelzig lang.
Analytische Werte	13,0 % vol. 2 g/l RZ trocken 7,6 g/l tbS
Nährwertangaben	Zutaten: Trauben aus biodynamischer Landwirtschaft. Enthält Sulfite. Brennwert: 100 ml enthalten durchschnittlich 323 kJ / 77 kcal
Bewertungen	98 Robert Parker Wine Advocate (höchst bewerteter Sauvignon Blanc international 2025) 97 Falstaff

#FRIENDSINWINE | #TEMENT | WEINGUT_TEMENT

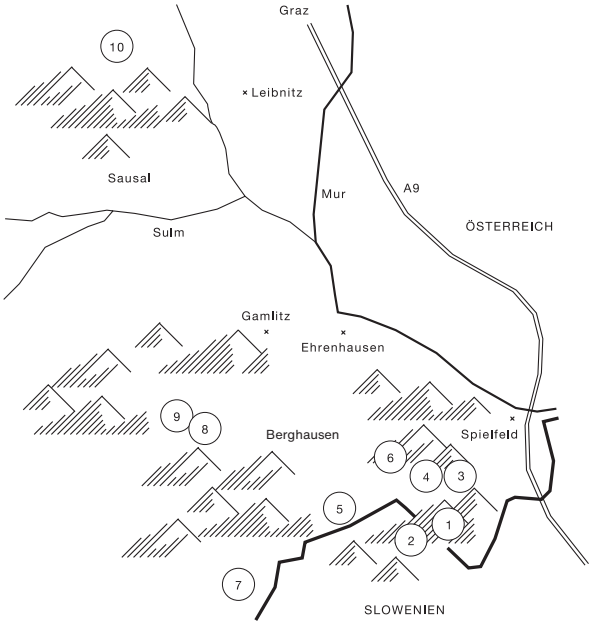
Das Weinjahr 2022	Das Weinjahr 2022 beginnt mit einem trockenen Winter. Der März steht im Zeichen von Schulungen und Verkostungen. Im April bringen wir Kompost und Präparate aus. Auf der Ried Grassnitzberg Riff werden die Terrassen fertig bepflanzt. Die Vegetation beginnt Ende April zu erwachen. Im Mai 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.

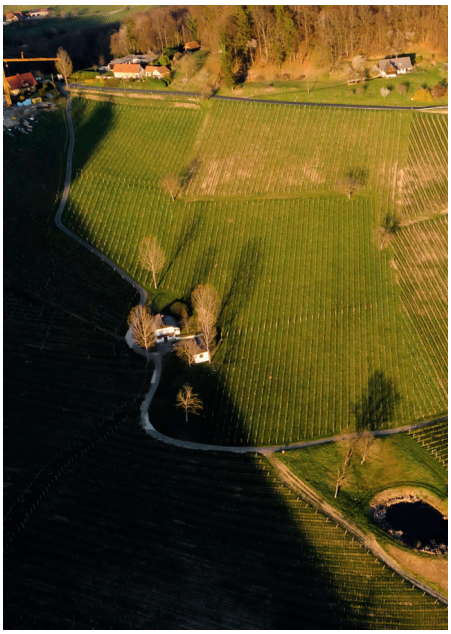
Flaschengröße	Bouteille	Magnum
Fülleinheit	750 ml	1500 ml
GTIN/EAN-CODE Flasche	9120010222863	9120010223433
Durchmesser / Höhe Flasche	7,6 cm / 30,0 cm	10,2 cm / 34,5 cm
Gewicht volle Flasche	1370 g	2600 g
Originalverpackung	6 Flaschen/Karton	3 Magnums/Karton
GTIN/EAN-CODE Karton	9120010222870	9120010223440
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

Große STK® Lage

1. Zieregg
   - 1.1 Zieregg
   - 1.2 Zieregg Kår
   - 1.3 Zieregg Kapelle
   - 1.4 Zieregg Steilriegel
2. Ciringa
3. Grassnitzberg Riff
4. Wielitschberg
5. Sulz
6. Ottenberg
7. Rossberg K
8. 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