



WEINGUT
TEMENT
SÜDSTEIERMARK

KALK & KREIDE

SAUVIGNON BLANC

Südsteiermark^{DAC}



Jahrgang	2025
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Appellation	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, Demeter & respektBIODYN
Verschluss	Glaskork (VinoLok)
Alter der Rebstöcke	17 - 57 Jahre
Ideale Trinkreife	2026 bis 2036
Speiseempfehlung	Unser Liebling zu Fisch und leichter Gemüseküche
Weinbeschreibung	Aus unseren biodynamisch bewirtschafteten Weingärten der Südsteiermark. Salzzitroner & Signaturwein. Unsere Idee der Südsteiermark. Frische Zitrusaromen, heimisches gelbes Obst, Holunder und Cassis. Mineralisch und pfeilgerade. Macht Durst.
Analytische Werte	12 % vol. 1,9 g/l RZ trocken 6,4 g/l tBS
Nährwertangaben	Zutaten: Trauben aus biodynamischer Landwirtschaft. Enthält Sulfite. Brennwert: 100 ml enthalten durchschnittlich 289 kJ / 69 kcal



<https://label.appys.de/e-Label-Labelz>

Das Weinjahr 2025

Das Weinjahr 2025 begann mit einem sehr kalten, aber trockenen Winter. Diese Phase der Stille nutzten wir bewusst, um den Reben Zeit zur Regeneration zu geben und die Böden in ihrer natürlichen Struktur zu stärken. Durch biodynamische Maßnahmen und viel Handarbeit im Weingarten schufen wir eine gesunde Grundlage für das kommende Jahr.

Das Frühjahr brachte regelmäßige Niederschläge und damit ideale Bedingungen für einen gleichmäßigen Austrieb Ende April. Jeder Rebstock wurde aufmerksam begleitet, Triebe selektiert und das Wachstum behutsam gelenkt. Der feucht-warme Mai verlangte Präsenz und Erfahrung – gerade in der biodynamischen Bewirtschaftung war es entscheidend, im richtigen Moment einzugreifen und der Natur dennoch ihren Raum zu lassen.

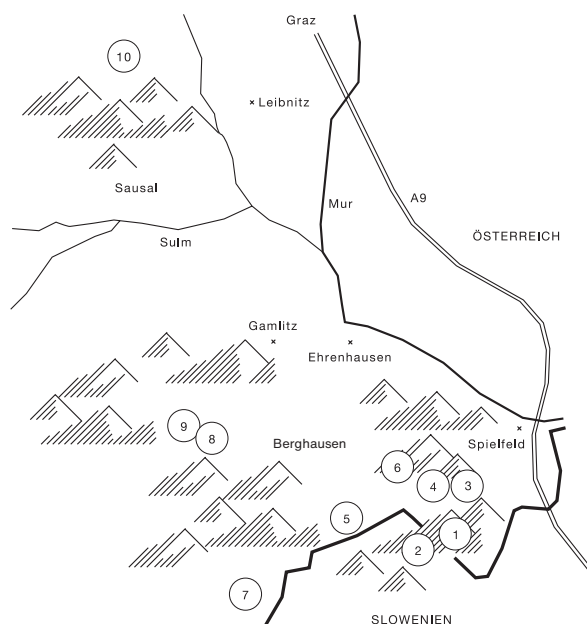
Ein trockener Juni und ein außergewöhnlich schöner Sommer sorgten für viel Licht, warme Tage und kühle Nächte – ideale Voraussetzungen für eine präzise Aromenbildung und eine ausgewogene physiologische Reife. Die Reben präsentierten sich gesund, ausgeglichen und voller Energie. Rechtzeitig vor der Ernte brachte der ersehnte Niederschlag neue Spannung in die Böden und setzte den entscheidenden Impuls für die finale Reifephase. Mitte September öffnete sich ein kurzes, wunderschönes Zeitfenster, das wir bis Ende September für die selektive Handlese nutzten. Die Trauben kamen gesund, ausdrucksstark und in beeindruckender Balance in den Keller.


Das Weinjahr 2025 steht für Klarheit, Tiefe und Eleganz – ein Jahrgang, der das Zusammenspiel von Natur und biodynamischem Handwerk eindrucksvoll widerspiegelt.

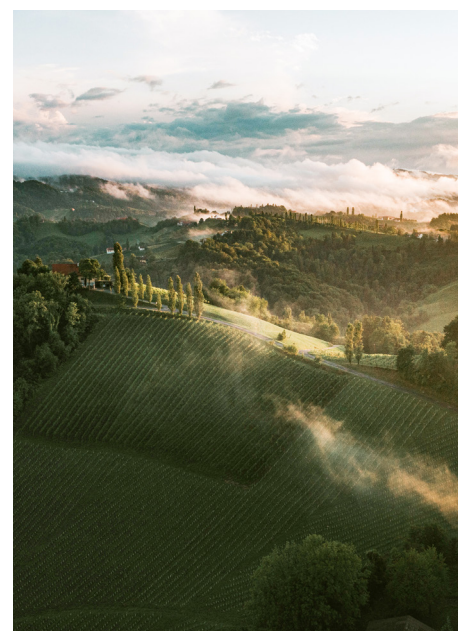
Flaschengröße	Bouteille	Magnum
Füllinheit	750 ml	1500 ml
GTIN/EAN-CODE Flasche	9120010223662	9120010223778
Durchmesser / Höhe Flasche	7,6 cm / 30,0 cm	10,2 cm / 34,5 cm
Gewicht volle Flasche	1370 g	2600 g
Originalverpackung	6 Flaschen/Karton	3 Magnums/Karton
GTIN/EAN-CODE Karton	9120010223679	9120010223785
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 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



 Gebietswein
Südsteiermark^{DAC} **STK**



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