DOMAINE CIRINGA
FOSILNI BREG

Sauvignon Blanc Maribor

Jahrgang	2024
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Herkunft	Ciringa Maribor (slowenischer Teil der Ried Zieregg), Stajerska Slovenija
Boden/Lage	Korallenkalk & Braunerde
Ausbau	Nach natürlicher Spontangärung für 18-20 Monate im großen neutralen Eichenfass & im Stahltank, unfiltriert abgefüllt
Bewirtschaftung	Biodynamische Landwirtschaft, AT-BIO-402 EU-Landwirtschaft
Verschluss	Schrauber
Alter der Rebstöcke	13 - 22 Jahre
Ideale Trinkreife	2026 - 2036
Speiseempfehlung	Fisch, Meeresfrüchte, Asiatische Küche, Pasta
Weinbeschreibung	Filigran und schwebend. Ohne dabei an Bodenhaftung zu verlieren. Aroma von Apfel, Nektarine und Birne. Kräutrige und erdige Nuancen. Verspielt und leicht mit ins Jetzt befördernder, dezenter Ingwerschärfe.
Analytische Werte	12,5 % vol. 4 g/l RZ trocken 6,8 g/l tbS
Nährwertangaben	Zutaten: Trauben aus biodynamischer Landwirtschaft. Enthält Sulfite. Brennwert: 100 ml enthalten durchschnittlich 303 kJ / 72 kcal

https://elabel.apys.de/e-Label/e-Label.p

#FRIENDSINWINE | #TEMENT | WEINGUT_TEMENT

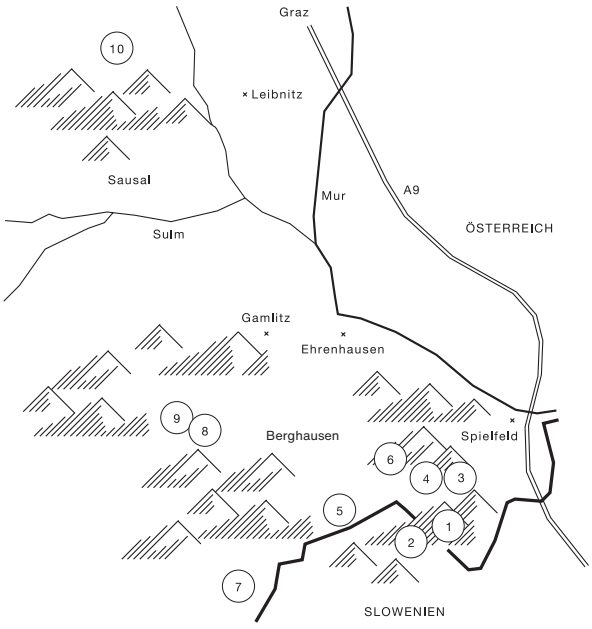
Das Weinjahr 2024	Das Jahr 2024 begann mit einem feuchten und vielversprechenden Winter. Dem folgte ein warmes Frühjahr mit ungewöhnlich hohen Temperaturen, die den Austrieb um fast zwei Wochen verfrühten. Anfang April sorgten frühsommerliche Temperaturen für einen raschen Vegetationsfortschritt, doch Mitte des Monats setzten fünf kritische Frostnächte 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 Ertragseinbußen 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.

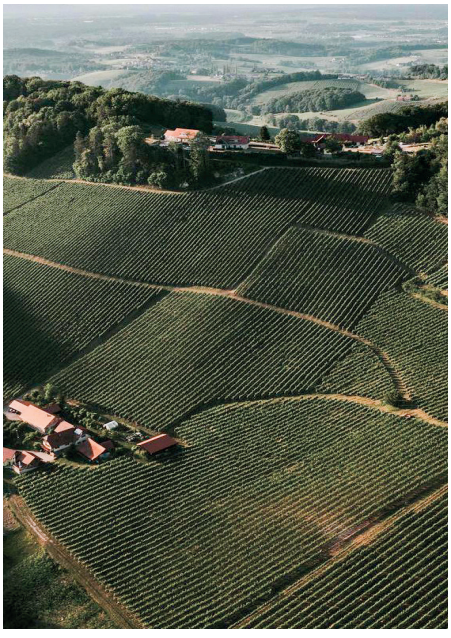
Flaschengröße	Bouteille	Magnum
Fülleinheit	750 ml	1500 ml
GTIN/EAN-CODE Flasche	9120010223839	9120010223853
Durchmesser / Höhe Flasche	7,0 cm / 29,0 cm	10,2 cm / 34,5 cm
Gewicht volle Flasche	1240 g	2600 g
Originalverpackung	6 Flaschen/Karton	3 Magnums/Karton
GTIN/EAN-CODE Karton	9120010223846	9120010223860
Kartonmass L/B/H	26,0/17,5/29,9 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

Domaine CIRINGA

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. Steinbach Fürst
9. Sernau König
10. Hochkittenberg





AT-BIO-402
EU-Landwirtschaft

Familienweingut Tement GmbH
Zieregg 13 | A-8461 Ehrenhausen
+43 3453 41 01-0
weingut@tement.at | www.tement.at