



WEINGUT  
**TEMENT**  
SÜDSTEIERMARK

RIED

**ZIEREGG KAPELLE**

SAUVIGNON BLANC

Das Plateau oberhalb des Weinguts,  
am Fuße der Karmeliter Kapelle.



Jahrgang	2021
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Herkunft	Riedenwein Südsteiermark <sup>DAC</sup> , Große STK® Lage (GSTK®)
Boden/Lage	Wasserabweisender schwerer Ton & Lehm auf Korallenkalk (Urmeer 16 Mio Jahre)
Ausbau	Nach natürlicher Spontangärung 30 Monate auf der Feinhefe in alten kleinen Eichenfässern, unfiltriert abgefüllt
Bewirtschaftung	 Biologische Landwirtschaft AT-BIO-402
Alter der Rebstöcke	18 Jahre und somit jüngster Teil
Fläche	1,48 ha – ca. 7.000 Rebstöcke
Hochplateau	Auf 470 m Seehöhe, ganztägig Sonne, jedoch umhüllt von einem kühlenden Waldmantel
Verschluss	Glaskork (VinoLok)
Ideale Trinkreife	Lagerpotential > 20 Jahre, Dekantieren empfohlen
Speiseempfehlung	Süßwasserfische, saisonales Gemüse, Geflügel
Analytische Werte	14,0 % vol. 1,7 g/l RZ trocken 7,3 g/l tbS
Weinbeschreibung	Wenn der Abend kommt, wird es kühl in der Ried Zieregg Kapelle, jenem Hochplateau über unserem Weingut, in dem dieser Wein entsteht. Duftet nach Feuerstein und Zitrusfrüchten, unterlegt mit einer tiefgründigen Würze. Ein ungemein saftiger Sauvignon Blanc mit dunkler Frucht am Gaumen.

## Das Weinjahr 2021

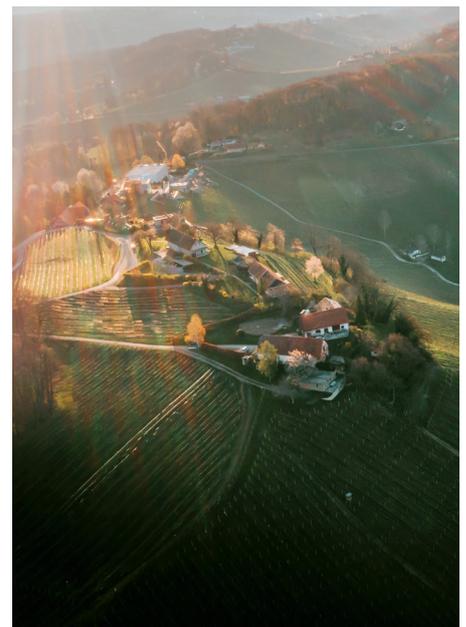
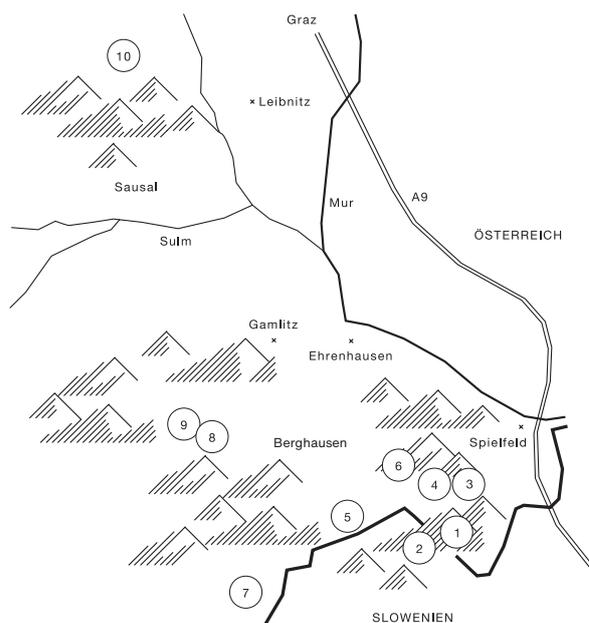
Ausgereifte, kristallklare Weine aus perfektem Traubengut: Das sind die Charakteristika des Jahrgangs 2021, über den man wohl noch lange sprechen wird. Jänner und Februar waren geprägt von Bilderbuchtagen. Trocken und sonnig. Es waren die idealen Bedingungen für den Rebschnitt und die Bindearbeiten. Der März war dann eher kühl und feucht, der Austrieb kam später als in den Jahren davor. Auch im April und Mai dominierte ein kühlfeuchtes Wetter. Der Frühsommer verlief dann moderat mit später Blüte, die sich dann über mehrere Wochen hinzog. Juli und August waren sehr dankbare Monate, die Reben holten in ihrer Entwicklung fast alles auf. Der trockene und warme Herbst schuf dann erstklassige Bedingungen. Kurz zusammengefasst: unsere Erwartungen in den 2021er Jahrgang sind hoch. Die Trauben waren perfekt, wenn auch die Erträge geringer als erhofft. Dank der idealen Reifegrade können wir unglaublich elegante Weine erwarten, die sich sehr saftig und konzentriert mit kompakter Struktur und harmonischem Säurespiel präsentieren werden.

Flaschengröße	Bouteille	Magnum
Füllereinheit	750 ml	1500 ml
GTIN/EAN-CODE Flasche	9120010220951	9120010221736
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 Flaschen/Karton
GTIN/EAN-CODE Karton	9120010220968	9120010221743
Kartonmass L/B/H	24,5/16,5/31,6 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 **STK**

- 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 Fürst
- 9 Sernau König
- 10 Hochkittenberg



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