



WEINGUT
TEMENT
SÜDSTEIERMARK

RIED

ZIEREGG -XT-

SAUVIGNON BLANC

Historischer und ursprünglicher Südhang der Lage.



Jahrgang	2015
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Herkunft	Riedenwein, Große STK® Lage (GSTK®)
Boden/Lage	Braunerde, Kalkmergel auf reinem Korallenkalk
Ausbau	Nach natürlicher Spontangärung 105 Monate auf der Feinhefe in großen Eichenfässern gereift, unfiltriert abgefüllt
Abgefüllt	Mai 2024
Alter der Rebstöcke	ø 40 Jahre
Fläche	8,42 ha – ca. 42.900 Rebstöcke
Hangneigung	40 - 50 %, sehr steil, steinig und karg
Ausrichtung	Durchschnittlich 180° Süd, frühmorgens bis zum späten Nachmittag in der Sonne; komplett in den Süden hin geöffnet, daher von kühlen Winden geprägt
Seehöhe	360 - 475 m
Verschluss	Glaskork (VinoLok)
Ideale Trinkreife	2025 bis 2055+
Speiseempfehlung	Süßwasserfische, Schmorgerichte, Ofengemüse
Analytische Werte	13,5 % vol. 1,0 g/l RZ trocken 7,1 g/l tbS

Weinbeschreibung
Unsere Ikone und historischer Teil der Lage Zieregg. So komplex wie das Leben. Ein Teil der 2015er Ernte des historischen Zieregg-Teils blieb im Fass und wird nun nach über 8-jähriger Fassreife mit dem Zusatz „XT“ gefüllt. „XT“ kennzeichnet dabei „Extra Time-Extra Terroir -Extra Tement“. Kurz gesagt ein für uns in Perfektion gereifter Wein.

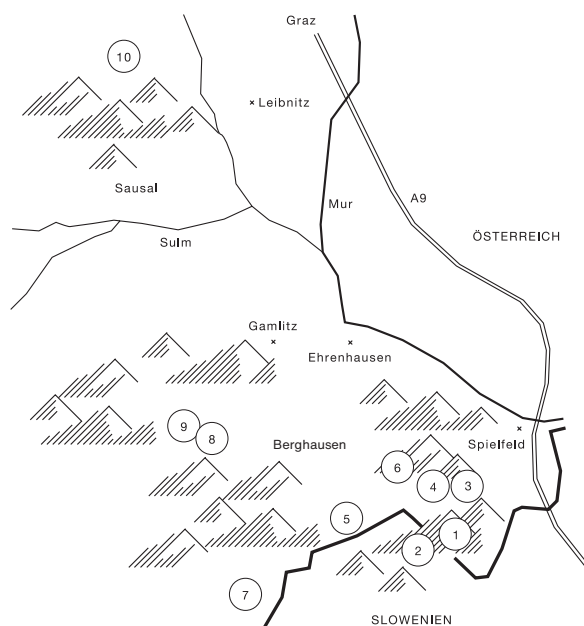
Das Weinjahr 2015

Ein Jahrgang, den wir noch lange eindrucksvoll in Erinnerung behalten werden! Alles begann mit einem moderaten Frühjahr mit gut verteilten Niederschlägen. Die Blütephase verlief rasch und ohne nennenswerte Schwierigkeiten. Ganz sicher in Erinnerung bleiben wird uns der Sommer mit seinen heißen Tagestemperaturen. Ein Rekord um den anderen wurde erreicht, ein heißer Tag folgte dem anderen. Doch zum Glück erreichte die Südsteiermark immer wieder rechtzeitiger Regen, der für eine ausreichende Wasserversorgung der Reben sorgte. Und schon stand der Herbst vor der Tür. Es wurde plötzlich kühler, ein Bilderbuchtag folgte dem anderen und auch die Nachttemperaturen ließen Jubelstimmung aufkommen. unsere Haupternte begann und bescherte uns ein sehr homogenes, optimal ausgereiftes Traubenmaterial mit tiefer Fruchtausprägung und saftiger Säurestruktur.

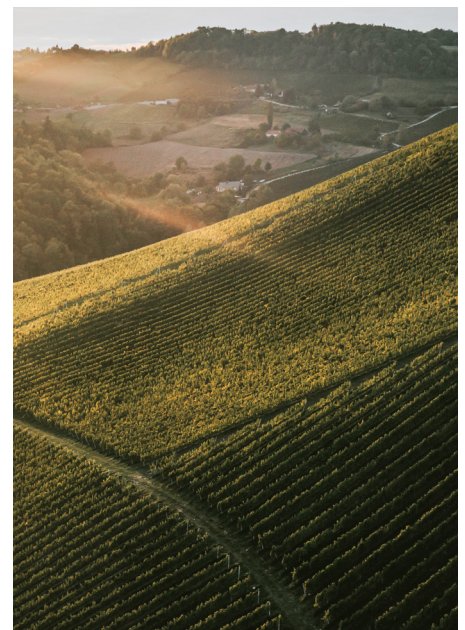
Flaschengröße	Bouteille	Magnum
Füllereinheit	750 ml	1500 ml
GTIN/EAN-CODE Flasche	9120010221576	9120010221583
Durchmesser / Höhe Flasche	7,6 cm / 30,0 cm	10,2 cm / 34,5 cm
Gewicht volle Flasche	1370 g	2600 g
Originalverpackung	6 Flaschen/Karton	3 Magnums/Karton
GTIN/EAN-CODE Karton	9120010221699	9120010221705
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 Fürst
- 9 Sernau König
- 10 Hochkittenberg



 Große STK® Lage **STK**



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