



WEINGUT
TEMENT
SÜDSTEIERMARK


RIED

ZIEREGG KÅR

SAUVIGNON BLANC

Kår [Koar] steht umgangssprachlich für "kolta Riegel".
Hausweingarten unserer Oma Edina und Kiesner Berg,
mit West-Süd Exponierung und kühlem Mikroklima.
Sauvignon Blanc wie wir ihn mögen:
karg, kühl, athletisch & strukturiert.



Jahrgang	2021
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Herkunft	Riedenwein Südsteiermark ^{DAC} , Große STK® Lage (GSTK®)
Boden/Lage	Braunerde auf Korallenkalk & blauer Kalkmergel
Ausbau	Nach natürlicher Spontangärung 30 Monate auf der Feinhefe in großen alten Eichenfässern, unfiltriert abgefüllt
Bewirtschaftung	 Biologische Landwirtschaft AT-BIO-402
Alter der Rebstöcke	ø 30 Jahre
Fläche	1,84 ha – ca. 9.000 Rebstöcke
Hangneigung	30 – 35 %
Ausrichtung	230° - 260° WS, kühler Teil, erst spät vormittags Sonne, dann erwärmt sich die Arena
Seehöhe	377 – 440 m
Verschluss	Glaskork (VinoLok)
Ideale Trinkreife	Lagerpotential > 20 Jahre, Dekantieren empfohlen
Speiseempfehlung	Süßwasserfische, Meeresfrüchte, Geflügel
Analytische Werte	14,0 % vol. 1,5 g/l RZ trocken 7,1 g/l tBS
Weinbeschreibung	So fein an Gefühl wie Oma Edina, aus deren Garten seine Trauben stammen. Kår [Koar] steht umgangssprachlich für «kolta Riegel», was sich durch das kühle Mikroklima im Kiesner Berg erklärt. Dezent würzig, kompakt und schmelzig lang.

Das Weinjahr 2021

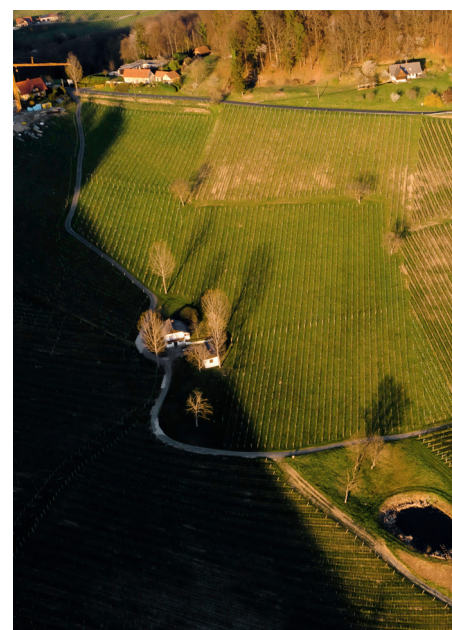
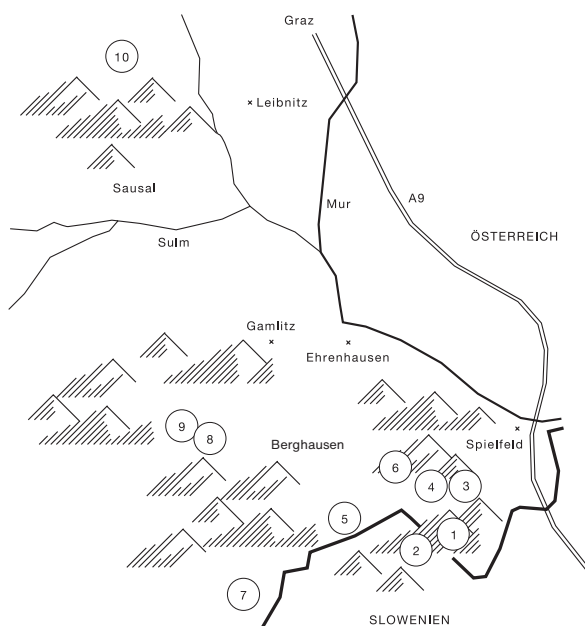
Ausgereifte, kristallklare Weine aus perfektem Traubengut: Das sind die Charakteristika des Jahrgangs 2021, über den man wohl noch lange sprechen wird. Jänner und Februar waren geprägt von Bilderbuchtagen. Trocken und sonnig. Es waren die idealen Bedingungen für den Rebschnitt und die Bindearbeiten. 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	9120010220975	9120010221750
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	9120010220982	9120010221767
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 **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



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