SAUVIGNON BLANC TBA RIED ZIEREGG TEMENT ESSENZ 2017

Tement, Südliche Steiermark

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

STIL

erfrischende Säure
feine Holznote

ANLASS

Abend mit Freunden
besonders lagerbar

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2042
8 bis 10°C
Weißwein oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten Sauvignon blanc

WEINBEREITUNG

Dauer Hefelager 0 Monate

WEINGUT TEMENT

kühle, kalkgeprägte Sauvignon Blancs und Morillons aus historischer Paradelage

Wer bei Sauvignon Blanc an Stachelbeere und tropischen Obstkorb denkt, lernt bei Tement seine stillere Seite kennen: kühl, kalkig und mit einer Spannung, die sich erst im Glas aufbaut. Der Morillon, wie die Steirer den Chardonnay nennen, bringt eine rauchige, nussige Tiefe mit. Das Weingut liegt am Zieregg bei Ehrenhausen, einer historischen Großlage, über welche die Grenze zu Slowenien verläuft. Geführt wird es von den Brüdern Armin und Stefan Tement, deren Vater Manfred die Vereinigung Steirische Terroir- und Klassikweingüter (STK) mitbegründete. Statt den guten Ruf nur zu verwalten, haben die beiden den Betrieb auf Biodynamie umgestellt, seit 2022 mit Demeter-Zertifizierung.

1976 lag das kleine Weingut am Zieregg plötzlich in den Händen des 16-jährigen Manfred Tement, denn sein Vater Josef war unerwartet gestorben. Unter der Woche besuchte Manfred noch die Weinbauschule in Klosterneuburg, am Wochenende arbeitete er mit seiner Mutter Edina in den Weingärten. Das Geld für den Weinbau, den Josef und Edina 1959 begonnen hatten, spielte damals allein der hauseigene Buschenschank ein. Manfred kaufte über die Jahre Parzelle um Parzelle der mittlerweile weltberühmten Weinbergslage Zieregg dazu und machte den Sauvignon Blanc zur Leitsorte. Heute führen seine Söhne Armin und Stefan das Weingut, Armins Frau Monika kümmert sich um die Verwaltung.

Knapp 100 Hektar bewirtschaftet die Familie inzwischen, 80 davon in der Südsteiermark rund um Ehrenhausen, den Rest auf der slowenischen Seite des Zieregg. Die Reben wurzeln in steilen Hängen auf Korallenkalk und Kalkmergel. Seit 2022 arbeitet der Betrieb zertifiziert biodynamisch. Im Keller gären alle Weine spontan und reifen lange auf der Feinhefe.

Warum Tement?

Kaum ein Weingut hat so beeindruckend gezeigt, wie verschieden eine einzelner großer Weinberg schmecken kann. Am Zieregg trennen Armin und Stefan heute vier Rieden und füllen jede für sich, vom kühlen Kår unterhalb des Hofs bis zum Plateau an der Karmeliter Kapelle. Die Weine brauchen Zeit, im Fass wie im Glas, und zeigen ordentlich Zug und eine salzige Länge. In unserem Sortiment steht Tement für südsteirischen Sauvignon Blanc in seiner ernsthaftesten Form, aber genauso für Morillon, Welschriesling, Sekt und sogar Cabernet Franc aus einer Familie, die an der Spitze weiter experimentierfreudig bleibt.

Die Weine

Der **Opok Welschriesling** ist der „Wöschmeister" des Hauses, leicht und salzig, von alten Reben auf kargem Mergel. **Kalk & Kreide** verbindet Sauvignon Blanc aus vielen Weingärten zu einem kühlen Wein mit langem Säurefaden. Rauchig und cremig zeigt sich der **Muschelkalk Morillon**.

Auf einem Hochplateau über Ehrenhausen wächst **Ried Ottenberg Veitlhansl Welschriesling**, der im 500-Liter-Fass Dichte gewinnt. **Ried Grassnitzberg Riff Sauvignon Blanc** kommt aus dem ersten Weingarten der Familie und bleibt dank kühler Nächte straff. Aus dem warmen Kessel der Sulz stammt der saftige **Ried Sulz Morillon**. **Ried Grassnitzberg Morillon** fällt dagegen kühler und rauchiger aus, während **Ried Kriewetz Morillon** aus der ältesten Morillon-Parzelle floral angehaucht ist. **Ried Zieregg Kår Sauvignon Blanc** von der kühlsten Seite des Bergs wirkt karg und steinig, **Ried Zieregg Kapelle Sauvignon Blanc** vom Plateau saftiger und dunkler in der Frucht. Kraft und seidige Struktur sind im **Ried Zieregg Steilriegel Morillon** vereint. Als Rarität zeigt der **Cabernet Franc Alte Reben** straffe Tannine und rote Frucht. **Ried Zieregg XT Sauvignon Blanc** erhielt die namensgebende „Extra Time" im Fass. Zwei edelsüße Sauvignons runden die Kollektion ab: **BA.T** als feinfruchtige Beerenauslese und **Tement Essenz** als konzentrierte Trockenbeerenauslese.

Bei den Schaumweinen bezieht **Ancestral Gelber Muskateller** seine Perlage aus einer einzigen Gärung in der Flasche und kommt erfrischend ungeschminkt daher. **Tement Brut Nature** stammt aus der Sulz, ein Blanc de Blancs mit Grip und Biss.

Weinberg und Keller

Ab 2006 stellte die Familie auf biologischen Weinbau um, zunächst nur auf 10 Hektar, weil Manfred und Heidi ihre Söhne zu einem schrittweisen Vorgehen drängten. Seit dem Jahrgang 2022 arbeitet das Weingut biodynamisch nach den Richtlinien von Demeter und respekt-BIODYN, die Präparate setzen Armin und Stefan selbst an. Der Humusgehalt der Böden lag vor 20 Jahren nahezu bei null, heute erreicht er 4 bis 5 Prozent und hilft den Steillagen, Wasser zu speichern. Die Trauben lesen sie ausschließlich von Hand. Im Keller, den die Familie in den fossilen Korallenkalk des Zieregg gebaut hat, gären alle Weine spontan. Jede Lage reift danach getrennt auf der Feinhefe, je nach Wein im Stahltank, im großen Doppelstück, im 500-Liter-Fass oder, bei den großen Morillons, im gebrauchten Burgunderfass. Die Lagenweine kommen unfiltriert auf die Flasche. Tement Brut Nature verlässt den Keller sogar ganz ohne zugesetzten Schwefel.

Winzer	Armin & Stefan Tement
Ort	Ehrenhausen
Weinberg	biodynamisch
Keller	spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration und Schönung, minimale Schwefelung, Lgerung in Edelstahltanks, kleinen und großen gebrauchten Holzfässern
Größe	100 (in der Steiermark 80, in Slowenien 20) Hektar, 400.000 Flaschen