

## Grassnitzberg Sauvignon Blanc Reserve

Region	Süd-Steiermark
Erzeuger	Weingut Tement - Südsteiermark
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Sauvignon Blanc
Bestell-Nr.	OST011615

### Was für ein großer Sauvignon blanc: komplex, intensiv, fordernd, präzise und unglaublich lang. 95+ Parker-Punkte

Den Tements liegt ihr Weinberg am Grassnitzberg besonders am Herzen. Schließlich war er es, den die Großeltern von Armin und Stephan Tement in den 1950er Jahren gepflanzt haben. Mittlerweile besitzt die Lage Zieregg vielleicht das größere Renommee, auch weil sie direkt am Haus liegt und es auch mehr Weine aus dieser Lage gibt, doch der Grassnitzberg liefert immer etwas ganz Besonderes, schon wegen seiner speziellen Kessellage, die komplett umschlossen ist von Wäldern. Es herrscht ein kühles Klima am Grassnitzberg, und das Klima sorgt für eine lange Reifezeit und eine besondere Aromenausprägung bei den alten Reben, die in Muschelkalkverwitterungsböden mit sandig-lehmiger Auflage wurzeln. Nur in seltenen Jahren vinifizieren die Tements aus der Riede eine Reserve. In 2015 war dies das erste Mal nach dem legendären 2011er Jahrgang wieder der Fall. Es muss schon alles zusammenpassen, um dann einen Wein zu erzeugen, der das Zeug dazu besitzt, zu den großen Sauvignons der Weinwelt zu zählen. Unserer Meinung nach ist dies hier der Fall. Nach der Handlese folgte bei diesem Sauvignon blanc eine Vorvergärung von zwölf Stunden, bevor die Trauben in 2.000er- und 2.500er-Holzfüdern spontan vergoren und über zwei Jahre hinweg ausgebaut wurden. Danach erfolgte eine weitere Reifung auf der Feinhefe bis ins Jahr 2019. Dieser goldgelbe Sauvignon blanc ist eine geradezu umwerfende Interpretation des Grassnitzbergs. Wenn Sie die Chance haben, dann probieren Sie diesen noch so jung und zunächst noch verschlossen wirkenden Wein über eine ganze Woche hinweg, und er wird sich immer wieder anders und neu zeigen, auch wenn Grundkonstanten erhalten bleiben. Hier zeigt sich eine Vielfalt und Vielschichtigkeit des Sauvignon blanc, wie man sie nur selten erfährt. Die Reserve bietet einen üppigen Strauß an unterschiedlichsten Aromen. Das beginnt bei Meyerzitronen und Grapefruits, geht über zu Blüten und ein wenig Blütenhonig, zeigt sowohl Aromen von Stachelbeeren als auch von Himbeeren, gelben Pflaumen, weißen und schwarzen Johannisbeeren und endet zunächst mit Nougat und gemahlenem Stein. Nach zwei bis drei Tagen erreicht die Reserve ihre volle Komplexität, und zwar vor allem am Gaumen, wo sich der Ried Grassnitzberg unglaublich fleischig und dicht



präsentiert. Die Frucht ist sehr reif und überaus saftig, dabei verdichtet und konzentriert mit weißer und gelber Frucht von Steinobst und von Kernobst, von Grapefruits und Salzzitronen, die begleitet werden von gemahlener Austernschale und Kreide. All das changiert mit einer deutlichen Phenolik, mit einer cremigen und gleichzeitig fast pudrig wirkenden Textur und einer reifen, aber immer präzisen und markanten Säurestruktur. Das ist

Trinkempfehlung: Wenn man ihn jetzt probiert, sollte man ihm eine Karaffe und große Burgundergläser gönnen. Man hat aber

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	1.4 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	6.5 g/l	Analysedatum	k.A.

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333