

WEINGUT  
**TSCHERMONEGG**  
SÜDSTEIERMARK



HOCH HINAUS  
SEIT ÜBER 125 JAHREN.

2023

# DER JAHRGANG ...

Die jeweiligen tiefgründigen Böden sind eine Konstante, seit Millionen von Jahren unverändert. In Verbindung mit dem speziellen Klima der Region, und den jährlich schwankenden Wetterverhältnissen kann man von einer gewissen Basis ausgehen. Aber erst durch das Zutun von uns Weinbauern, unserem fundierten Wissen, sowie dem Treffen der richtigen Entscheidungen in der Bewirtschaftung machen das Besondere eines Jahrganges erst aus.

Einfach gesagt ist Wein in Flaschen eingefangenes Sonnenlicht und mit einer Jahreszahl versehen. Solche Flaschen können auch noch nach vielen Jahren der Lagerung Geschichten vom jeweiligen Jahrgang und den Menschen dahinter erzählen, dabei aber auch noch Herzen erwärmen.

---

## ... 2022 IN DER SÜDSTEIERMARK

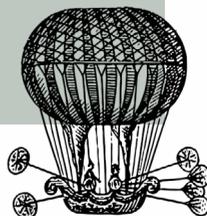
Auf einen trockenen, fast schneelosen Winter folgte ein mit Ende April später Austrieb. Das feucht-warme Wetter vor einer frühen Blüte wurde Ende Mai von idealem trockenem Blütewetter abgelöst. Nach überdurchschnittlichem Niederschlag im Juni waren Juli und August von heißen und trockenen Wochen geprägt – im Gegensatz zum restlichen Österreich gab es in der Südsteiermark aber dazwischen immer wieder ausreichend Niederschlag. Die Erntezeit startete etwas früher als in den vergangenen Jahren. Harmonie und Fruchtigkeit dieses Jahrgangs wurden vom Hauptlesezeitpunkt Ende September entscheidend beeinflusst.



# REGIONSWEINE STEIERMARK



Klassisch-fruchtige Rebsorten oder Cuvées aus unseren Weingärten welche sich nicht im DAC System darstellen lassen.



## STEIRERBUA STEIERMARK 2022

0,75 L · 11,5 % VOL, 3,5 G/L RZ, 5,9 G/L SÄURE

**Herkunft:** Steiermark

**Rebsorten:** Weißwein Cuvée aus Welschriesling, Rivaner, Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller

**Ausbau:** temperiert vergoren und im Edelstahltank ausgebaut

**Weinbeschreibung:** Aussehen: klares helles Gelb; Geruch: Duft erinnert an Limettenfrucht und gelbe Kriecherl (Ringlotten); Geschmack: auch am Gaumen jugendlich frisch und verspielt, extratrocken und zugleich fruchtig, schlanker Körper – guter Trinkfluss, saftige Steinobstaromen im Abgang

Speiseempfehlungen: Steirisches Backhuhn, gebackene Hühnerbrust in Kürbiskernpanier, Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat

Serviertemperatur: 6-8 Grad

Trinkreife: ideal in den kommenden 1-2 Jahren



## SÄMLING 88 STEIERMARK 2022

0,75 L · 11,5 % VOL, 9,5 G/L RZ, 6,1 G/L SÄURE

**Herkunft:** Steiermark

**Rebsorte:** Sämling 88 / Scheurebe

**Ausbau:** temperiert vergoren und im Edelstahltank ausgebaut

**Weinbeschreibung:** Aussehen: strahlendes Strohgelb; Geruch: Duftnoten erinnern an einen mit Marillen und Pfirsich gefüllten Fruchtkorb; Geschmack: am Gaumen eine Fruchtbombe, zupackende Marillen- und Pfirsicharomen, extrem fruchtig; feingliedrige, zarte Säurestruktur; sehr leicht und sehr süffig, macht viel Trinkspaß!

Speiseempfehlungen: marinierte Räucherforelle, Schweinsfilet mit Kräuterkruste, Sommerwein/Terrassenwein/Partywein

Serviertemperatur: 6-8 Grad

Trinkreife: ideal in den kommenden 2 Jahren



## CABERNET BLANC ÖSTERREICH 2022 PIWI REBSORTE

0,75 L · 12,5 % VOL, 3,0 G/L RZ, 6 G/L SÄURE

**Herkunft:** Rebsortenwein Österreich

**Rebsorte:** Cabernet Blanc

**Ausbau:** temperiert vergoren und im Edelstahltank ausgebaut

**Weinbeschreibung:** Aussehen: strahlendes helles Gelb; Geruch: erinnert im Duft nach Brennnessel und Kräuter, Birnen und Stachelbeeren; Geschmack: am Gaumen trocken, mit zartem Fruchtschmelz, feingliedrig und elegant; harmonische Säurestruktur, eher schlanker Körper, feinwürzige Aromatik im Abgang

Speiseempfehlungen: Gemüseauflauf, gebratener Schinken mit Spargel, Spargel-Rucola-Salat mit Erdbeeren

Serviertemperatur: 6-8 Grad

Trinkreife: ideal in den kommenden 2-3 Jahren





---

## ROTER MUSKATELLER STEIERMARK 2022

---

0,75 L / 1,5 L · 12 % VOL, 3,8 G/L RZ, 5,8 G/L SÄURE

**Herkunft:** Steiermark

**Rebsorte:** Roter Muskateller

**Ausbau:** lange gemischt, temperiert vergoren und im Edelstahltank ausgebaut

**Weinbeschreibung:** Aussehen: zartes Lachsrosa; Geruch: rosa Zuckerwatte und zarte Erdbeerfrucht, ein Hauch von Muskatnuss; Geschmack: am Gaumen kompakte, gut eingebundene Säurestruktur; kaum spürbare Restsüße, mit einer zarten Erdbeerfrucht, mittlerer Körper, feinwürzig und harmonisch im Abgang

Speiseempfehlungen: Carpaccio vom steirischen Almo-Rindsfilet, Lachstartar mit Avocado, gegrillte Calamari mit Wildreis und Kräutersauce

Serviertemperatur: 8-10 Grad

Trinkreife: ideal in den kommenden 2-3 Jahren



---

## LORENZ STEIERMARK 2021

---

0,75 L / 1,5 L · 13 % VOL, 3,5 G/L RZ, 5,2 G/L SÄURE

**Herkunft:** Steiermark

**Rebsorten:** Rotwein Cuvée aus Blauem Zweigelt und Sankt Laurent

**Ausbau:** auf der Maische vergoren und im großen Holzfass ausgebaut

**Weinbeschreibung:** Aussehen: blickdichtes, kräftiges Granatrot mit violetten Reflexen und hoher Viskosität; Geruch: vielschichtiger Duft erinnert an Weichselfrucht, dunkle Schokolade und Kirscharomen; Geschmack: am Gaumen wieder saftige Weichsel- und Kirschenfrucht; eleganter, mittlerer Körper mit feinwürziger Tanninstruktur im Abgang

Speiseempfehlungen: Filetspitzen Stroganoff, Rind- und Wildsteaks vom Grill, würziger Bergkäse und luftgetrockneter Schinken

Serviertemperatur: 16-18 Grad

Trinkreife: ideal in den kommenden 3-5 Jahren



## NACHHALTIG ZERTIFIZIERT.

Unser Weingut ist mit dem Gütesiegel „Nachhaltig Austria“ zertifiziert. Diese Auszeichnung bestätigt unser Engagement in den Bereichen Klimaneutralität, Wassernutzung, Energieeinsatz, Betriebsmitteleinsatz, Bodenfruchtbarkeit & Biodiversität sowie unserem hohen Qualitätsanspruch, soziale Aspekte und ökonomische Rentabilität. Außerdem verzichten wir auf den Einsatz von Herbiziden.



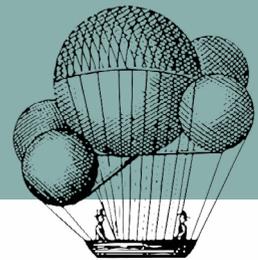
**NACHHALTIG  
AUSTRIA**



# GEBIETSWEINE SÜDSTEIERMARK DAC



Klassiker, die mit faszinierender  
Aromafrische und Lebendigkeit  
die Südsteiermark repräsentieren.  
Mit klarer Sortentypizität und Trinkfluss.



## WELSCHRIESLING SÜDSTEIERMARK DAC 2022

0,75 L / 0,375 L · 11,5 % VOL, 2 G/L RZ, 6 G/L SÄURE

**Herkunft:** Südsteiermark DAC

**Rebsorte:** Welschriesling

**Ausbau:** temperiert im Edelstahltank vergoren

**Weinbeschreibung:** Aussehen: strahlend klares Strohgelb; Geruch: frischer Duft erinnert an Klarapfel und Zitrusfrüchte; Geschmack: am Gaumen Birnen und Apfelaromen, extratrocken mit erfrischender Säurestruktur, feinwürzig und leicht, Weingartenpfirsicharomen im Abgang

Speiseempfehlungen: steirische Brettljause, geschmorte Backerl vom Vulkanlandschwein, Bio Hendlbrust mit gefüllte, knusprige Melanzani

Serviertemperatur: 6–8 Grad

Trinkreife: ideal in den ersten 2 Jahren



## WEISSBURGUNDER SÜDSTEIERMARK DAC 2022

0,75 L · 12,5 % VOL, 2,9 G/L RZ, 5,8 G/L SÄURE

**Herkunft:** Südsteiermark DAC

**Rebsorte:** Weissburgunder

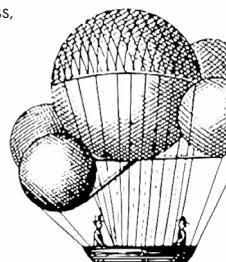
**Ausbau:** temperiert im Edelstahltank vergoren

**Weinbeschreibung:** Aussehen: strahlend klares Strohgelb;  
Geruch: Duft erinnert an Quittenfrucht, grüne Äpfel und Pfirsich;  
Geschmack: auch am Gaumen feinwürzig und trocken, frische Säurestruktur, zarte Kräuterwürze, mittlerer Körper, guter Trinkfluss, geradlinig und elegant, feinwürzig auch im Abgang

Speiseempfehlungen: Saiblingstatar auf frischem Baguette,  
gebratene steirische Gebirgsgarnelen auf Kürbisrisotto,  
Tafelspitz mit Röstkartoffel und Apfeln

Serviertemperatur: 6–8 Grad

Trinkreife: ideal in den kommenden 2–3 Jahren



## GELBER MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK DAC 2022

0,75 L · 11,5 % VOL, 2,8 G/L RZ, 6 G/L SÄURE

**Herkunft:** Südsteiermark DAC

**Rebsorte:** Gelber Muskateller

**Ausbau:** temperiert im Edelstahltank vergoren

**Weinbeschreibung:** Aussehen: strahlendes helles Gelb;  
Geruch: florale Duftnoten erinnern an Wiesenblumen, Rosen- und Holunderblüten; Geschmack: am Gaumen sehr fruchtbetont und dennoch trocken, feingliedrige Säurestruktur, sehr leicht und sehr lebhaft-süßig; macht viel Trinkspaß nicht nur in den Sommermonaten!

Speiseempfehlungen: Austrian Tapas, Frühlingsrollen,  
Caprese mit Büffelmozzarella

Serviertemperatur: 6–8 Grad

Trinkreife: ideal in den kommenden 2 Jahren



# SAUVIGNON BLANC

## SÜDSTEIERMARK DAC 2022

0,75 L · 12,5 % VOL, 2,2 G/L RZ, 6 G/L SÄURE

**Herkunft:** Südsteiermark DAC

**Rebsorte:** Sauvignon Blanc

**Ausbau:** temperiert im Edelstahltank vergoren

**Weinbeschreibung:** Aussehen: strahlendes helles Gelb; Geruch: breit gefächertes Duftspektakel erinnert an Orangenzesten, Mandarinen, Kiwi und Stachelbeeraromen, mit einem Hauch von reifer Mango; Geschmack: am Gaumen ebenso vielschichtig und verführerisch; feingliedrig und verspielt, tolles Zusammenspiel von Frucht und Würze, Ein Klassiker unter den Sauvignons! Tolle Länge im Finish!

Speiseempfehlungen: Grillgemüse in Olivenöl überbacken mit Schafskäse, Vitello Tonnato mit grünen Spargelspitzen und Kapern, knusprig gebratenes Wolfsbarschfilet mit Gemüsekartoffeln

Serviertemperatur: 6-8 Grad

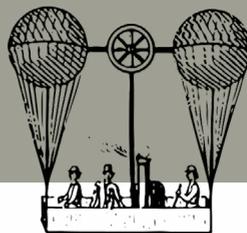
Trinkreife: ideal in den kommenden 2-4 Jahren



# ORTSWEINE SÜDSTEIERMARK DAC



Weine mit geologischem Bezug aus unseren Weingärten in Gamlitz und Leutschach, mit ausdrucksstarker und aromareicher Sortencharakteristik.



## MORILLON *Leutschach* SÜDSTEIERMARK DAC 2022

0,75 L · 13 % VOL, 2,8 G/L RZ, 5,8 G/L SÄURE

**Herkunft:** Leutschach Südsteiermark DAC

**Rebsorte:** Morillon / Chardonnay

**Ausbau:** 7 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass ausgebaut und gereift

**Weinbeschreibung:** Aussehen: strahlend klares Strohgelb; Geruch: Duft erinnert an Weingartenpfirsich, Honigmelone und Quitte; Geschmack: am Gaumen trocken und vollmundig, gut eingebundene Säure, mittlerer Körper, Birnen- und Quittenfrucht, feinwürzig und sehr harmonisch im Abgang

Speiseempfehlungen: gebratene Hühnerbrust auf Safranrisotto mit eingelegtem Fenchel, Gemüselasagne mit gebratenen Steinpilzen, Kürbis im Käsemantel

Serviertemperatur: 8-10 Grad

Trinkreife: ideal in den kommenden 3-5 Jahren



## GELBER MUSKATELLER

*Gamlitz* SÜDSTEIERMARK DAC 2022

0,75 L · 12,5 % VOL, 3 G/L RZ, 5,9 G/L SÄURE

**Herkunft:** Gamlitz Südsteiermark DAC

**Rebsorte:** Gelber Muskateller

**Ausbau:** 7 Monate auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut und gereift

**Weinbeschreibung:** Aussehen: helles, strahlendes Strohgelb; Geruch: intensiver Duft erinnert an Ananasminze, Holunderblüten und Muskat; Geschmack: akrobatisch lebendig, geradlinig und präzise am Gaumen; begleitet von traubiger Muskatellerfrucht und feiwürziger Zitronenmelisse; beeindruckend harmonisches Gesamtbild bis zum Abgang

Speiseempfehlungen: als „Klassiker“ unter den Aperitifs, oder einfach so..., zu steirischen Gebirgsgarnelen vom Grill, Frischkäseterrine mit Blattsalat

Serviertemperatur: 8–10 Grad

Trinkreife: ideal in den kommenden 2–3 Jahren



## GRAUBURGUNDER

*Leutschach* SÜDSTEIERMARK DAC 2022

0,75 L / 1,5 L · 13 % VOL, 3,1 G/L RZ, 5,6 G/L SÄURE

**Herkunft:** Leutschach Südsteiermark DAC

**Rebsorte:** Grauburgunder

**Ausbau:** 7 Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass ausgebaut und gereift

**Weinbeschreibung:** Aussehen: strahlendes Goldgelb mit kupferfärbigen Reflexen und hoher Viskosität; Geruch: vielschichtiger Duft erinnert an getrocknete Almkräuter, Blütenhonig und reife Südfrüchte; Geschmack: am Gaumen kompakt und vollmundig, etwas Quittengelee, wieder getrocknete Kräuter und Honignoten, harmonisch abgestimmte Säure- und Restzucker Verhältnis; würziger, langanhaltender Abgang

Speiseempfehlungen: Lammkarree mit Honig-Chili-Kruste, Rehrücken mit Maroni und Steinpilzen, Kalbsnieren mit Kürbispüree

Serviertemperatur: 10 Grad

Trinkreife: ideal in den kommenden 3–5 Jahren



---

## SAUVIGNON BLANC

### *Gamlitz* SÜDSTEIERMARK DAC 2022

---

0,75 L / 1,5 L · 13,5 % VOL, 2 G/L RZ, 5,9 G/L SÄURE

**Herkunft:** Gamlitz Südsteiermark DAC

**Rebsorte:** Sauvignon Blanc

**Ausbau:** 7 Monate auf der Feinhefe im Stahltank und großen Holzfass ausgebaut und gereift

**Weinbeschreibung:** Aussehen: strahlendes Strohgelb mit grünen Reflexen; Geruch: vielschichtiger Duft erinnert an Maracuja, Erbsenschoten, Kiwi und Stachelbeeren; Geschmack: am Gaumen (authentisch und unverwechselbar! Top!) wieder Zuckerschoten und Maracuja, gepaart mit viel Frucht, viel Extrakt und angenehmer Würze; druckvoll und dicht bis zum Abgang

Speiseempfehlungen: Flusskrebse im Kräutersud, Saltimbocca, Kalbskarree mit Erbsenpüree und Stroherdäpfel

Serviertemperatur: 8-10 Grad

Trinkreife: ideal in den nächsten 5 Jahren



---

## TRAMINER TRIO

### *Leutschach* SÜDSTEIERMARK DAC 2022

---

0,75 L · 13,5 % VOL, 6 G/L RZ, 5,2 G/L SÄURE

**Herkunft:** Leutschach Südsteiermark DAC

**Rebsorten:** Mischsatz aus Gelbem,- Rotem- und Gewürztraminer

**Ausbau:** 7 Monate auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut und gereift

**Weinbeschreibung:** Aussehen: strahlendes helles Goldgelb mit hoher Viskosität; Geruch: Honig-, Rosinen- und Rosenduft strömen aus dem Glas Geschmack: am Gaumen eine Fruchtbombe, wieder Honignoten, milde Säurestruktur; präsentiert sich vollmundig, mit schönem Fruchtschmelz, druckvoll und langanhaltend im Abgang

Speiseempfehlungen: luftgetrockneter Wildschinken mit marinierten Pfifferlingen, Sushi mit scharf/würzigen Saucen, würzigem Käseteller (Rotkulturkäse wie St. Severin, St. Patron, etc.)

Serviertemperatur: 10-12 Grad

Trinkreife: ideal in den kommenden 5-8 Jahren

# 7 SÜDSTEIRISCHE JUNGWINZER ZIEHEN AN EINEM STRANG.



Der Name ist der umgangssprachlichen Bezeichnung der Zahl 7 entstanden, wird aber auch mit dem italienischen Wort SIEME für GEMEINSAM verbunden. Und gemeinsam wird auch einiges bewegt. Jeder kreiert seinen eigenen Wein, die Vermarktung wird gemeinsam gemacht.

Der **SAUVIGNON BLANC** hat es den jungen Wilden angetan. Jeder Ort in der jeweiligen Heimatgemeinde steht für ein besonderes Terroir. Authentische Sauvignons aus allen 5 Ortsweinregionen der Südsteiermark - Südsteiermark pur.

---

SAUVIGNON BLANC *Gamlitz* 2022 TSCHERMONEGG

SAUVIGNON BLANC *Eichberg* 2022 ADAM-LIELEG

SAUVIGNON BLANC *Ritzeck - Sausal* 2022 ASSIGAL

SAUVIGNON BLANC *Leutschach* 2022 DILLINGER-SABATHIHOFF

SAUVIGNON BLANC *Leutschach* 2022 OBERER GERMUTH

SAUVIGNON BLANC *Ritzeck - Sausal* 2022 PICHLER-SCHOBER

SAUVIGNON BLANC *Ehrenhausen* 2022 REGELE

---

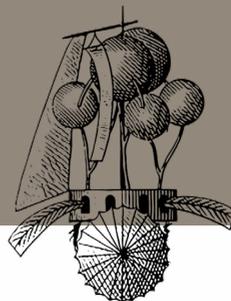


Ab Mai ist auch der neue Jahrgang **DER SIEME** erhältlich, alles charaktervolle und besondere DAC-Ortsweine aus der Südsteiermark. In dem gemeinsamen 7er Karton ist mit diesen 7 Ortsweinen wirklich die ganze Südsteiermark dargestellt. Ein wahres Paradebeispiel für die steirische DAC-Weinklassifizierung.  
**Handmade by DIE SIEME!**

# RIEDENWEINE SÜDSTEIERMARK DAC



Weine aus unseren Premiulagen am Lubekogel und Oberglanzberg mit ausgeprägtem Terroir. Charaktervoll mit Aromafülle und langer Lagerfähigkeit.



## SAUVIGNON BLANC *Ried Lubekogel* SÜDSTEIERMARK DAC 2021

0,75 L / 1,5 L · 13,5 % VOL, 1,8 G/L RZ, 6 G/L SÄURE

**Herkunft:** Ried Lubekogel, Südsteiermark DAC

**Rebsorte:** Sauvignon Blanc

**Ausbau:** 12 Monate auf der Feinhefe gelagert im großen Holzfass ausgebaut und gereift

**Weinbeschreibung:** Aussehen: strahlendes Goldgelb mit hoher Viskosität;

Geruch: vielschichtiger Duft erinnert an Zitronengras, würzig-süße Tomatenpaprika, einen Hauch Stachelbeeren und eine Brieze Vanille;

Geschmack: am Gaumen einladende Textur getragen von Frucht und Würze, feingliedrige Säure, vollmundig und perfekt ausbalanciert, schwarze Ribisel- und Vanillearomen im Abgang

Speiseempfehlungen: überbackene Austern, knusprig gebratene Garnelen auf Eierschwammerl Risotto, geschmorte Kalbsbäckchen und Kalbsbries mit Steinpilzen

Serviertemperatur: 10 Grad

Trinkreife: ideal in den kommenden 8-10 Jahren



---

# SAUVIGNON BLANC

*Ried Oberglanzberg*  
SÜDSTEIERMARK DAC 2020

---

0,75 L / 1,5 L · 13,5 % VOL, 2,1 G/L RZ, 5,8 G/L SÄURE

**Herkunft:** Ried Oberglanzberg, Südsteiermark DAC

**Rebsorte:** Sauvignon Blanc

**Ausbau:** 18 Monate auf der Feinhefe ausgebaut und im großen Holzfass gereift

**Weinbeschreibung:** Aussehen: funkelndes Gelbgrün; Geruch: vielschichtiger Duft erinnert an Orangenzesten, Kräutern, Mango und Honignoten; Geschmack: am Gaumen begeistert dieser Riedenwein mit viel Fruchtschmelz, welcher an Mango und Steinobstfrüchte erinnert; beeindruckend würziges und mineralisches Mundgefühl

Speiseempfehlungen: mit Sausaler Pikantkäse überbackenes Gemüserisotto, gebackene Steinpilze mit Sauce Tartar, Trüffel Pasta

Serviertemperatur: 10 Grad

Trinkreife: ideal in den kommenden 8–15 Jahren



---

# MORILLON

*Ried Oberglanzberg*  
SÜDSTEIERMARK DAC 2021

---

0,75 L / 1,5 L · 13 % VOL, 2,6 G/L RZ, 5,8 G/L SÄURE

**Herkunft:** Ried Oberglanzberg, Südsteiermark DAC

**Rebsorte:** Morillon

**Ausbau:** 15 Monate auf der Feinhefe ausgebaut und im großen Holzfass gereift

**Weinbeschreibung:** Aussehen: klares, funkelndes Weißgold; Geruch: einladender Duft präsentiert gelbe Apfelfrucht, Honigmelone und getrocknete Heublumen; Geschmack: am Gaumen präsentieren sich Aromen von frischem Baguette, Honigmelone und Kakaobutter; der Körper ist extraktreich, vollmundig und cremig, mit einer engmaschigen und feinwürzigen Textur, herrliche Vanillearomen unterstreichen diesen wunderbaren Riedenwein; Fruchtschmelz und Würze verweilen sehr angenehm und lange im Abgang

Speiseempfehlungen: Züricher Geschnetzeltes mit Champignons und Eierspätzle, Wolfsbarschfilet auf geschmortem Gemüse

Serviertemperatur: 10–12 Grad

Trinkreife: ideal in den nächsten 8–10 Jahren



MORILLON  
RIED OBERGLANZBERG



SAUVIGNON BLANC  
RIED OBERGLANZBERG



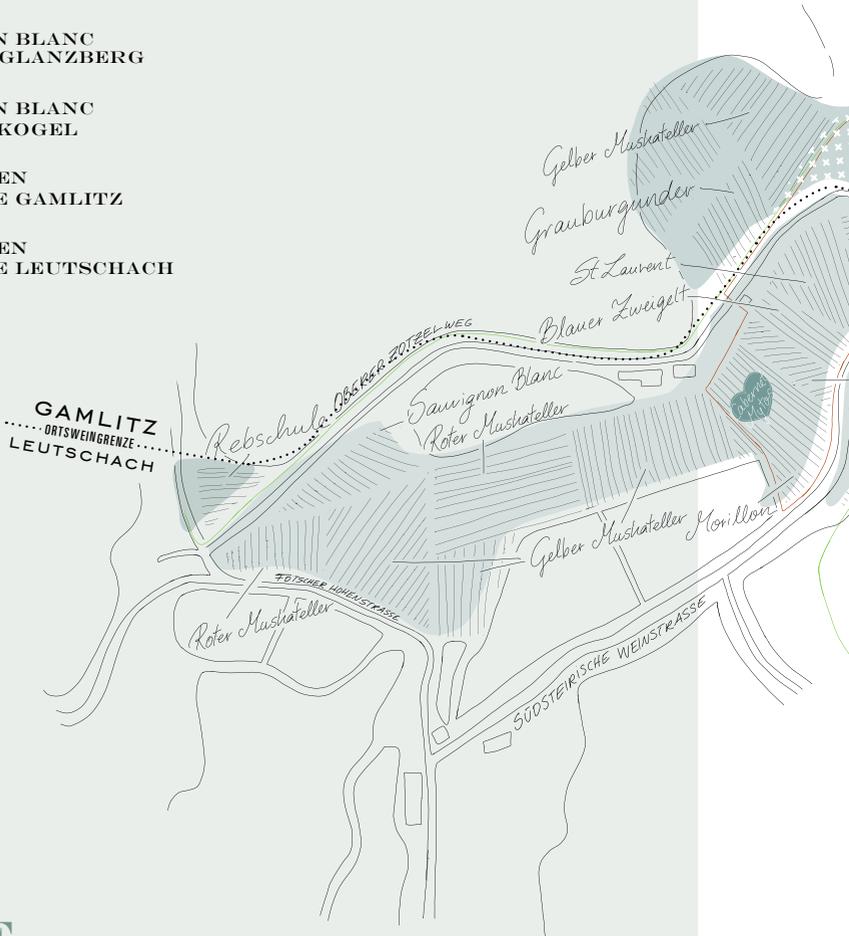
SAUVIGNON BLANC  
RIED LUBEKOGEL



WEINGÄRTEN  
ORTSWEINE GAMLITZ

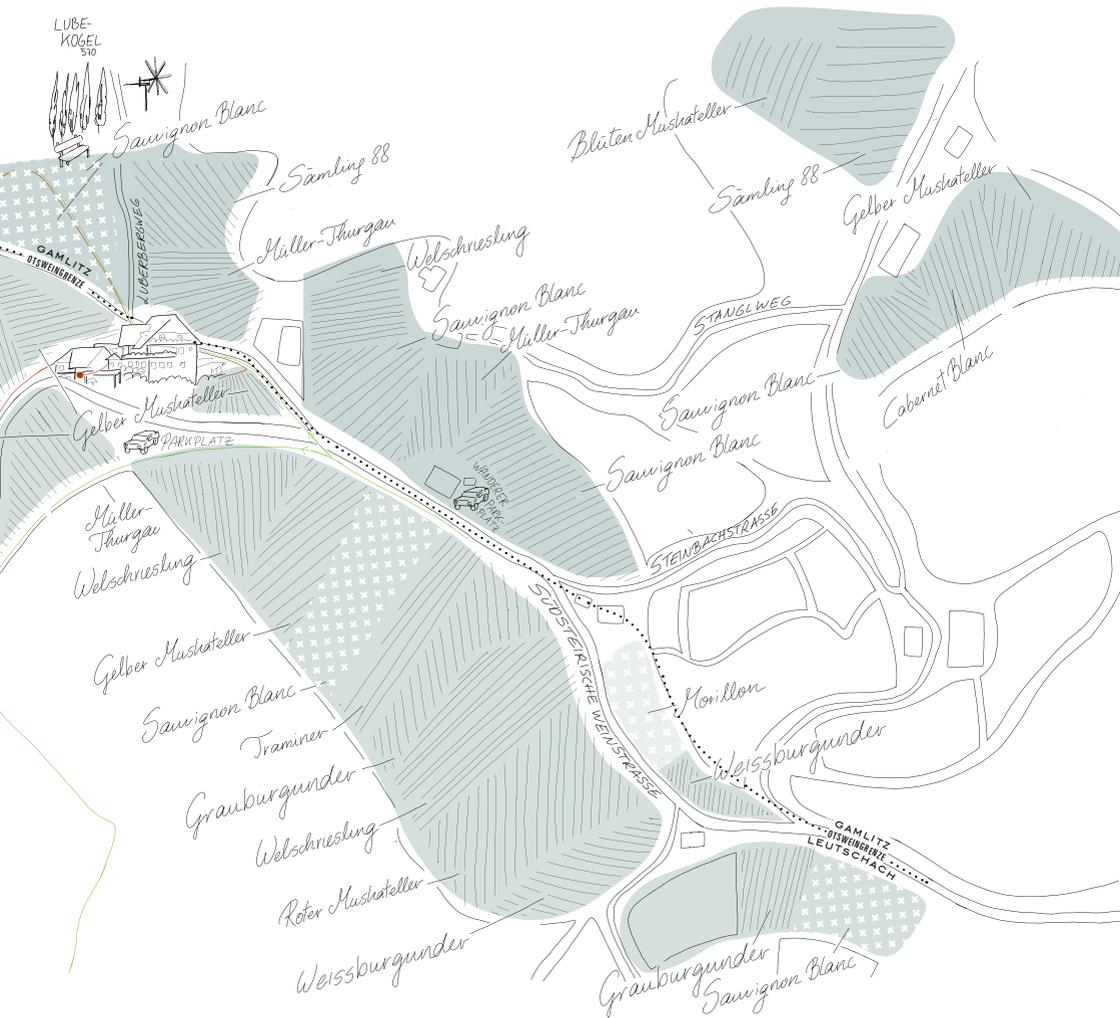


WEINGÄRTEN  
ORTSWEINE LEUTSCHACH



## BESTE AUSGANGSLAGE FÜR GROSSE WEINE.

Es ist wohl einzigartig, dass eine politische Gemeindegrenze mitten durch ein Weingut verläuft, ja wenn man noch genauer hinschaut sogar mitten durch unseren Weinkeller. Grenzen wurden schon immer entweder durch Bäche/Flüsse oder durch Bergrücken dargestellt. Wir sind sozusagen Grenzgänger, nicht nur zwischen den beiden Weinbauorten Leutschach an der Weinstraße und Gamlitz, sondern auch deren unterschiedlichen Geologie. Leutschach ist geprägt von sandig-lehmigen Opok und kalkhaltigen Mergelböden. Die daraus resultierenden Weine zeigen sich tiefgründig und cremig-weich. Gamlitz ist geprägt von kalkfreien sandigen Tertiärsedimenten, Sandstein und Sandböden. Die Weine daraus zeigen eine saftige Säure und eine mild-würzige Aromastruktur. Die Weingärten auf Gamlitzer Seite entwässern in die Mur, die auf Leutschacher Seite in die Drau nach Slowenien, der westliche Teil davon sogar in die Sulm.



Die Weine der Rieden Lubekogel und Oberglanzberg zählen zu den besten Riedenweinen Österreichs und werden stets mit höchsten Auszeichnungen geadelt.

#### RIED LUBEKOGEL SAUVIGNON BLANC

Die „Ried Lubekogel“ ist die höchste abgegrenzte Wein-Parzelle an der „Südsteirischen Weinstraße“. Sie ist eine Einzellage. Das Terroir ist geprägt durch vornehmlich Eichberger Schotter, in süd- bis südöstlicher Ausrichtung. Sie ist eine sehr offene und durchlüftete Höhenlage, bis 570 m Seehöhe, mit einer überdurchschnittlichen Steilheit der Rebzeilen. Die Riede liegt praktisch immer über dem Bodennebel und bringt sehr präzise und aromatische Weine hervor. Vinifiziert im großen Eichenholzfass.

#### RIED OBERGLANZBERG SAUVIGNON BLANC UND MORILLON

Die „Ried Oberglanzberg“ ist eine gesetzlich definierte, historische Wein-Parzelle mit rein südlicher Ausrichtung. Das Terroir ist geprägt von einer guten Durchmischung aus grauem Opok und wasserführenden sandigen Schichten. Die Riede besteht aus zwei Filetstücken, jeweils geschützt in einem kleinen Kessel mit hoher Sonneneinstrahlung und mäßiger Hangneigung. Weine daraus sind sehr komplex, ausdrucksstark, tiefgründig sowie elegant und verfügen über ein sehr hohes Reifepotenzial. Vinifiziert im großen Eichenholzfass.

# ORTSWEIN-GEBIETE DER SÜDSTEIERMARK



## DIE DAC-HERKUNFTSPYRAMIDE

DAC steht für „Districtus Austriae Controllatus“ und ist das gesetzliche Kürzel für einen Qualitätswein mit einer besonders gebietstypischen Rebsorte eines Weinbaugebiets. Bei allen 3 steirischen DAC-Gebieten ist eine selektive Handlese verpflichtend.



# RULÄNDER AUSLESE STEIERMARK 2021

0,5 L · 11 % VOL, 80 G/L RZ, 5 G/L SÄURE

**Herkunft:** Prädikatswein Steiermark

**Rebsorte:** Ruländer oder Grauburgunder

**Ausbau:** hochreif klassisch mit verbleibender Restsüße vergoren und im Stahltank ausgebaut

**Weinbeschreibung:** Aussehen: strahlendes Goldgelb; Geruch: getrocknete Kräuter, Lindenblüten-, Rosinen- und Honignoten; Geschmack: am Gaumen geballte Fruchtsüße mit feingliedriger milder Säure, vollmundig und ausgewogen im Abgang

Speiseempfehlungen: zu klassisch österreichischen Desserts wie Marillenknödel, Apfelstrudel, Salzburger Nockerl, zu reifem Blauschimmelkäse

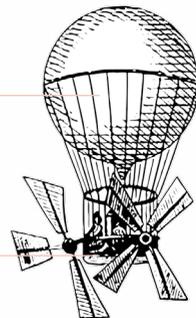
Serviertemperatur: 8-10 Grad

Trinkreife: ideal in den nächsten 5-8 Jahren





## ROSÉ FRIZZANTE



0,75 L · 11 % VOL, 8 G/L RZ, 6 G/L SÄURE

**Herkunft:** Frizzante Österreich

**Rebsorte:** Blauer Zweigelt

**Ausbau:** mit Kohlensäure versetzt

**Weinbeschreibung:** Aussehen: zartes Rosa; Geruch: Himbeer- und Erdbeearomen; Geschmack: jugendliche Primärfucht, traubig-saftige Fülle, zarter Hefe Touch, gut ausbalancierte Säure, fein verwobene Struktur, würzige Birnenquittenfrucht im Abgang

Speiseempfehlungen: Sulmtaler Hendl, Saiblingsfilet mit Kräuterkruste, Wildlachs mit Walnussbutter auf Basmati Reis

Serviertemperatur: 6 Grad

Trinkreife: mind. 2 Jahre



## BLÜTEN MUSKATELLER FRIZZANTE PIWI REBSORTE

0,75 L · 11,5 % VOL, 18 G/L RZ, 7 G/L SÄURE

**Herkunft:** Frizzante Österreich

**Rebsorte:** Blütenmuskateller

**Ausbau:** mit Kohlensäure versetzt

**Weinbeschreibung:** Aussehen: strahlendes helles Gelb mit feiner Schaumbildung; Geruch: vielschichtiger Duft erinnert an Rosenblüten, Zitronenmelisse und Nadelwald; Geschmack: auch am Gaumen Himbeer- und Erdbeearomen untermalt von einem Hauch Pfirsich- und Muskataromen; animierende Fruchtsüße erinnert an saftige Nektarinen; extrem süßig und einladend!

Speiseempfehlungen: als Aperitif und für Zwischendurch, Lachsbrötchen auf frischem Baguette, zum Relaxen, als Sommergetränk

Serviertemperatur: 6-8 Grad

Trinkreife: ideal in den kommenden 2 Jahren



## GELBER MUSKATELLER WINZER SEKT *Flaschenvergoren*

0,75 L / 1,5 L · 12,5 % VOL, 8 G/L RZ, 6 G/L SÄURE

**Herkunft:** Steiermark g. U. Klassik

**Rebsorte:** Gelber Muskateller

**Ausbau:** traditionelle Flaschengärung

**Weinbeschreibung:** Aussehen: funkelndes Grüngelb mit feinperliger Kohlensäure; Geruch: einladende Primäraromen erinnern an Holunderblüten, Wildrosen, frisches Weißbrot und zarte Honignoten; Geschmack: am Beginn spürt man eine sehr engmaschige Kohlensäure, welche ergänzt wird durch das harmonische Zusammenspiel von Fruchtschmelz (weißer Pfirsich und gelbe Himbeeren) und zarter Fruchtsäure; dezente Holunderblüten- und Weißbrotaromen begleiten diesen edlen Schaumwein majestätisch bis zum Abgang

Speiseempfehlungen: exklusive Festveranstaltungen (es gibt immer was zum Feiern!), Jakobsmuscheln mit Buttersauce, Seeteufelfilet im Kräuter-Kürbiskern-Nuss-Mantel

Serviertemperatur: 6 Grad

Trinkreife: ideal in den ersten 3-5 Jahren



## BLANC DE BLANCS SIEME SEKT *Flaschenvergoren*

0,75 L · 11,5 % VOL, 2 G/L RZ, 6 G/L SÄURE

**Herkunft:** Steiermark g. U. Klassik

**Rebsorten:** Weissburgunder, Morillon, Grauburgunder

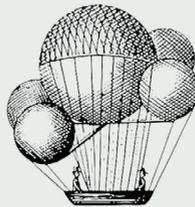
**Ausbau:** traditionelle Flaschengärung

**Weinbeschreibung:** Aussehen: helles Zitronengelb mit feiner Perlage und engmaschiger Perlenkette; Geruch: frisches Weißbrot, Brioche, Birnen- und gelbe Maulbeersfrucht; Geschmack: auch am Gaumen eine feingliedrige Kohlensäure, edel und elegant ausbalanciertes Zusammenspiel von Pfirsicharomen, Fruchtschmelz und Säurestruktur; extrem süffig, mineralisch und würzig im Abgang

Speiseempfehlungen: „Frühstück zu Zweit“ mit Lachsbrötchen, Buscetta mit Avocado Tartar und Tomaten Concassée, gegrillter Steinbutt mit steirischem Naturreis

Serviertemperatur: 6 Grad

Trinkreife: ideal in den ersten 5 Jahren



WEINGUT  
**TSCHERMONEGG**  
SÜDSTEIERMARK

WOHNEN BEIM WEIN, BUSCHENSCHANK

A-8463 Glanz an der Weinstraße 50  
Telefon +43 3454 326 · weingut@tschermonegg.at  
**tschermonegg.at**

ÖFFNUNGSZEITEN

**Weinverkauf**

9 bis 18 Uhr

Mittwoch und Donnerstag nur Vormittags

**Buschenschank**

Freitag bis Dienstag 12 bis 21 Uhr

Sonntag 12 bis 20 Uhr

Ruhetage: Mittwoch und Donnerstag

Feiertags geöffnet