

Sauvignon blanc

Ried Oberglanzberg Südsteiermark DAC 2023

Der Wein zeigt sich im Glas in einem funkelnden Strohgelb mit hoher Viskosität und dichter Struktur. In der Nase entfaltet sich ein komplexes Aromenspiel aus Cassis, gelber und roter Paprika und feinen Honignoten. Die Duftnoten wirken reif, vielschichtig und sehr präzise. Am Gaumen begeistert dieser Rieden-Sauvignon mit ausgeprägtem Fruchtschmelz (reife Steinobstfrüchte und schwarze Ribisel), Würze und Mineralität. Der athletische Körper verleiht dem Wein Kraft und Struktur, während die feine Säure für Balance sorgt. Der Abgang ist lang, druckvoll und nachhaltig – ein großer Sauvignon mit Tiefe und Lagerfähigkeit.

KATEGORIE	DAC Riedenweine Südsteiermark
AUSBAU	24 Monate auf der Feinhefe in großen gebrauchten Holzfässern ausgebaut und gereift
ALTER DER REBSTÖCKE	10–45 Jahre
SPEISENEMPFEHLUNG	Ein vielseitiger Speisenbegleiter zu gebratenem Schafskäse im Speckmantel auf knackigem Blattsalat sowie zu steirischem Spargel mit zerlassener Butter oder feiner Zitronen-Hollandaise. Auch zu geräuchertem und gebeiztem Alpenlachs entfaltet der Wein seine Klasse. Gebackene Steinpilze mit Sauce Tartar oder eine aromatische Trüffelpasta runden das Pairing perfekt ab.
TRINKTEMPERATUR	9-11°C
IDEALE TRINKREIFE	2026-2038
VERSCHLUSSART	Naturkork
ANALYTISCHE WERTE NÄHRWERTE & ZUTATEN	Alkohol: 13,0 % Restzucker: 2,1 g/l (Trocken) Säure: 5,6 g/l Brennwert: 316 kJ / 76 kcal
EAN CODE	0,75l Flasche: 9120117892501 6er Karton: 9120117892594 1,5l Magnum: 9120117892518



Weingut Tschermonegg

Glanz an der Weinstraße 50, A-8463 Leutschach
Tel.: +43 3454 326 | weingut@tschermonegg.at
www.tschermonegg.at



Das Weinjahr 2023

Das Frühjahr begann sehr trocken, mit einem Wechsel zwischen kühlen und warmen Phasen, wodurch der Rebaustrieb erst relativ spät, gegen Ende April, in Gang kam – zum Glück ohne Spätfrostschäden. Während und nach der Blüte führten vereinzelt Niederschläge zu massivem Pilzdruck. Die Monate Juli und August erwiesen sich als sehr durchwachsen, und Ende August sorgte erneuter Niederschlag für zusätzliche Herausforderungen. Dennoch reifte der Jahrgang optimal, sodass die Hauptlese zwischen Ende September und Anfang Oktober stattfand. Das Resultat ist ein Jahrgang mit ausgeprägten Aromen, einem etwas leichteren Alkoholgehalt und einem ausgesprochen süffigen Charakter.

Das steirische DAC Herkunftssystem

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



Herkunft: Ried Oberglanzberg Südsteiermark DAC

Die Riede Oberglanzberg liegt, wie der Name schon sagt, direkt oberhalb des Oberglanz. Der Herbstnebel bleibt hier aus, da die Lage windoffener und gut durchlüftet ist. Der Boden selbst ist stärker vom blauen Opok durchmischt, mit Sandschichten sorgt der Boden für eine exzellente Wasserführung. Die Lage ist rein südlich ausgerichtet und war bereits auf historischen Karten als Oberglanzberg verzeichnet. Am oberen Rücken sind auch schon Einschlüsse vom Schotter-Konglomeratboden der angrenzenden und noch höher gelegenen Riede Lubekogel erkennbar.

Weingut Tschermonegg

Glanz an der Weinstraße 50, A-8463 Leutschach
Tel.: +43 3454 326 | weingut@tschermonegg.at
www.tschermonegg.at

