



Juni 2026: Mittagessen mit Armin Tement (hinten rechts) und Paul Pizzera (links).

Mit Armin Tement (links) im Rebberg.

Südsteiermark (Österreich): Weingut Tement

Im Juni fahren wir in die Südsteiermark zu Tement, wo der Generationenwechsel mustergültig vollzogen wird: Manfred Tement, inzwischen 66 Jahre alt, und seine Frau Heidi überlassen das Feld immer mehr ihren Söhnen Armin und Stefan, die das Familienweingut mit grossem Engagement und viel Sachkenntnis weiterführen. **Seit 2022 gehört Tement dem Demeter-Verband an** – für die Familie die logische Fortsetzung eines Weges, den sie schon vor vielen Jahren mit der biologischen Bewirtschaftung eingeschlagen hat.

Zusammen mit Armin widmen wir uns einer ausgedehnten Verkostung. Er erklärt: «Natürliche Weine zu produzieren, heisst auch, ihnen Zeit für die Entwicklung zu lassen und nichts zu forcieren. Beim Ausbau lassen wir sie deshalb bewusst sehr lange auf der Feinhefe liegen. **Um unseren Gewächsen eine deutlich längere Reifezeit zu ermöglichen, haben wir eigens einen übergrossen klimatisierten Keller gebaut.**» Und selbst alkoholfrei kann Tement: Der naturtrübe **Verjus Rosso** aus Bio-Trauben ist, mit drei Vierteln Mineralwasser gemischt, ein wunderbar erfrischendes Getränk. *Unsere Favoriten sind:*

Gelber Muskateller (weiss, trocken, Österreich) 2025 Südsteiermark DAC, biodynamisch (Demeter)

Fr. 16.90
(statt Fr. 19.20)

Dieser filigrane Muskateller ist völlig trocken, leichtfüssig und animierend. Ein belebender, inspirieren-

der Weisswein – geradezu ideal als Apéro. Trinkbarkeit, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Sauvignon Blanc Ciringa <Fosilni Breg> (weiss, trocken) 2024 Biodynamisch (Demeter)

Fr. 17.90
(statt Fr. 19.90)

Die berühmte Lage Zieregg setzt sich jenseits der österreichischen Grenze auf slowenischem Boden unter dem Namen Ciringa fort. Die etwas jüngeren, auf Muschelkalk und Braunerde wurzelnden Reben erbringen hier einen charaktvollen Sauvignon Blanc von bemerkenswerter Eigenständigkeit: präzise, herrlich trocken, mit frischer Aromatik und glasklar. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Zieregg <XT> (weiss, trocken, Österreich) 2018 GSTK (Grosse Steirische Terroir- und Klassikweingüter) Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, bio

Fr. 69.80
(statt Fr. 75.—)

<XT> bedeutet <Extra Time – Extra Terroir – Extra Tement>: Ein Teil der 2018er-Ernte aus dem **historischen Kernstück des legendären Zieregg** reifte vor der Abfüllung **mehr als 78 Monate auf der Feinhefe** im grossen Holzfass. Das Resultat ist umwerfend und für mich **einer der besten je verkosteten Sauvignon**

non Blanc aus der Steiermark. Es ist ein Wein von aussergewöhnlicher Tiefe und Komplexität: dicht und vielschichtig, mit enormer Spannung und mineralischem Charakter. Dieser Zieregg **kann ohne weiteres mit den grössten Sancerre und Pouilly-Fumé mithalten!** Haltbar bis mindestens Ende 2035.

