

HOCH
HINAUS

WEINGUT
TSCHERMONEGG

———— S Ü D S T E I E R M A R K ————



SEIT ÜBER
125 JAHREN

————
2024

WEIN ...

Die jeweiligen tiefgründigen Böden sind eine Konstante und 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, nebenbei aber auch noch Herzen erwärmen.





EIN

BESONDERES

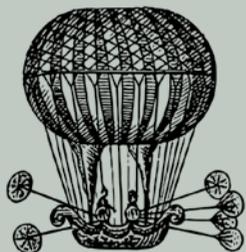
WEINJAHR 2023



Die Frühlingszeit begann trocken, begleitet von einem Wechsel aus kühlen und warmen Phasen. Der Rebaustrieb zeigte sich erst relativ spät – gegen Ende April. Wir freuten uns über das Ausbleiben von Spätfrösten. Niederschläge während und nach der Blüte brachten aber massiven Pilzdruck mit sich. Die Natur lehrte uns dabei, flexibel auf die Veränderungen zu reagieren. Die Monate Juni und Juli waren durchwachsen und Anfang August wurden wir von ergiebigen Niederschlägen überrascht. Wetterkapriolen beeinflussten den Jahrgang und forderten unsere Fähigkeiten als Winzer heraus. Die Hauptlese begann dann erst Ende September und erstreckte sich bis Mitte Oktober.

Das Ergebnis: Unser Weinjahrgang 2023 präsentiert sich sehr aromatisch, etwas leichter im Alkohol und sehr trinkfreudig.

REGIONSWEINE STEIERMARK



Weine aus klassisch-fruchtigen Rebsorten, Cuvées, Piwis, Besonderheiten oder Rotwein, welche sich nicht im steirischen DAC System darstellen lassen. Es sind besondere Weine mit großem Trinkvergnügen, die nicht bei jedem Weingut im Anbau stehen.



STEIRERBUA STEIERMARK

WEINBESCHREIBUNG

Aussehen: klares helles Gelb
Geruch: Duft erinnert an Weingartenpfirsich, Orangenzesten und Nektarinen
Geschmack: am Gaumen trocken, feingliedrig und süffig, sehr schlanker Körper, fruchtig und feinwürzig im Abgang, der optimale Sommer- und Jausenwein!

AUSBAU

temperiert vergoren und im Edelstahltank ausgebaut



HERKUNFT
Steiermark

REBSORTEN
Müller Thurgau
Weissburgunder
Sauvignon blanc

GLASEMPFEHLUNG
Chardonnayglas

SPEISEEMPFEHLUNGEN
Steirische Brettljause, Schweinsbraten mit Serviettenknödel und Sauerkraut, Gemüselasagne

SERVIERTEMPERATUR
6 Grad

LAGERPOTENZIAL
ideal in den kommenden 1 bis 3 Jahren

2023 _____ 4,0 G/L RZ . 5,9 G/L SÄURE . 0,75 L _____ **11,5 % vol**

SÄMLING 88 STEIERMARK

WEINBESCHREIBUNG

Aussehen: strahlendes Strohgelb
Geruch: einladende Steinobstnoten strömen aus dem Glas
Geschmack: am Gaumen jung, frisch, fruchtig und knackig; diese Scheurebe ist extrem fruchtig (saftige Pfirsich-, und Marillenaromen), sehr leicht und bereitet viel Trinkgenuss!

AUSBAU

temperiert vergoren und im Edelstahltank ausgebaut



HERKUNFT
Steiermark

REBSORTE
Sämling

GLASEMPFEHLUNG
Chardonnayglas

SPEISEEMPFEHLUNGEN
Spargelcremesuppe, steirischer Tafelspitz mit Apfelkren und gerösteten Erdäpfel, Ritschert mit Rollgerste, Bohnen und Selchfleisch

SERVIERTEMPERATUR
6 - 8 Grad

LAGERPOTENZIAL
ideal in den kommenden 1 bis 3 Jahren

2023 _____ 9,5 G/L RZ . 6,0 G/L SÄURE . 0,75 L _____ **11,5 % vol**

CABERNET BLANC ÖSTERREICH

PIWI REBSORTE

WEINBESCHREIBUNG

Aussehen: strahlendes helles Gelb
Geruch: erinnert im Duft nach würzigen Kräutearomen und schwarzer Ribisel
Geschmack: am Gaumen feinwürzig und trocken, gut eingebundene Säure, schwarze Ribiselaromen im Finale, mittelkräftiger Körper, edel und würzig im Abgang.

AUSBAU

temperiert vergoren und im Edelstahltank ausgebaut



HERKUNFT
Österreich

REBSORTE
Cabernet Blanc

GLASEMPFEHLUNG
Chardonnayglas

SPEISEEMPFEHLUNGEN
Naturschnitzel mit Erbsenreis und Frühlingsgemüse, Artischockenherz mit Sauce Hollandaise, Vitello tonnato auf Steirisch (mit Kürbiskernöl Marinade)

SERVIERTEMPERATUR
6 - 8 Grad

LAGERPOTENZIAL
ideal in den kommenden 1 bis 3 Jahren

2023 _____ 3,0 G/L RZ . 6,0 G/L SÄURE . 0,75 L _____ **11 % vol**

LORENZ STEIERMARK

WEINBESCHREIBUNG

Aussehen: dunkles Granatrot mit violetten Reflexen

Geruch: erinnert im Duft an Blaubeeren, Weichselfrucht und einem Hauch von Tabaknoten

Geschmack: am Gaumen gut ausbalanciert, milde Säurestruktur, mittlerer Körper, würzige Tannine, im Finale saftige Weichsel- und Kirschenfrucht.

AUSBAU

auf der Maische vergoren und 1 Jahr in 300 l Barriquefässer gelagert



HERKUNFT
Steiermark

REBSORTE
Blauer Zweigelt /
Sankt Laurent

GLASEMPFEHLUNG
Burgunderglas

SPEISEEMPFEHLUNGEN
geschmorter
Lammbraten,
gebratener
Zwiebelrostbraten,
Gulasch vom Almoachsen

SERVIERTEMPERATUR
16 - 18 Grad

LAGERPOTENZIAL
ideal in den
kommenden
3 bis 10 Jahren

2022 _____ **3,0 G/L RZ** . **5,4 G/L SÄURE** . **0,75 L / 1,5 L** _____ **12,5 % vol**

ROTER MUSKATELLER STEIERMARK



2023

HERKUNFT
Steiermark

REBSORTE
Roter Muskateller

GLASEMPFEHLUNG
Chardonnayglas

SPEISEEMPFEHLUNGEN
Tartar vom steirischen Almo-
Rindsfilet mit marinierten
Erdbeeren, überbackener
Zwiebel-Speck-Käsekuchen,
feinwürzige Käsevariationen
(Rotkultur gereifter Käse)

SERVIERTEMPERATUR
8 - 10 Grad

LAGERPOTENZIAL
ideal in den
kommenden
2 bis 3 Jahren

WEINBESCHREIBUNG

Aussehen: helles Weißgold mit zarten rosa Reflexen

Geruch: zarte Kirschen und Erdbeerfrucht, mit einem Hauch von Muskatnuss

Geschmack: am Gaumen extratrocken, filigrane Säurestruktur, fruchtig und feinwürzig, mittlerer Körper, zarte Lebkuchengewürze im Hintergrund, harmonischer, mittlerer Abgang.

AUSBAU

lange gemaischt, temperiert vergoren und im Edeltank ausgebaut

3,0 G/L RZ . **5,8 G/L SÄURE** . **0,75 L / 1,5 L**



11,5 % vol



GEBIETSWEINE SÜDSTEIERMARK DAC



Man spricht auch von den Klassik-Weinen oder der Steirischen Klassik. Es sind Weine mit faszinierender Aromafrische und Lebendigkeit. Weine mit klarer Sortentypizität und Trinkfluss. Vor allem aber Weine mit einem geringeren Alkoholgehalt und einem gewissen „Suchtfaktor“.



WELSCHRIESLING SÜDSTEIERMARK DAC



WEINBESCHREIBUNG

Aussehen: strahlendes helles Gelb
Geruch: zarter Duft erinnert an Limetten und an die Apfelsorte Topaz
Geschmack: am Gaumen extratrocken und sehr leicht, mit einer knackigen & feinwürzigen Säurestruktur, schlank und süffig im Abgang.

AUSBAU

temperiert im
Edelstahltank vergoren

HERKUNFT
Südsteiermark

REBSORTE
Welschriesling

GLASEMPFEHLUNG
Chardonnayglas

SPEISEEMPFEHLUNGEN
steirische Sulz mit Käferbohnen und Kernölmari-
nade, gebackener Weißfisch
(heimische Rotfeder),
Sulmtaler Brathendl mit
geschmortem Gartengemüse

SERVIERTEMPERATUR
6 Grad

LAGERPOTENZIAL
ideal in den ersten
2 Jahren

2023 _____ 2,5 G/L RZ . 6,0 G/L SÄURE . 0,75 L / 0,375 L _____ **11,5 % vol**

WEISSBURGUNDER SÜDSTEIERMARK DAC



WEINBESCHREIBUNG

Aussehen: strahlendes helles Gelb
Geruch: Duft erinnert an gelbes Kernobst (gelbe Kriecherl, Marillen) und frisches Weißbrot
Geschmack: auch am Gaumen trocken und edel; gut ausbalancierte milde Säurestruktur; sehr sortentypische Burgundernoten, mittlerer Körper; nussig und würzig im Abgang.

AUSBAU

temperiert im
Edelstahltank vergoren

2023 _____ 3,0 G/L RZ . 5,8 G/L SÄURE . 0,75 L _____ **11,5 % vol**

HERKUNFT
Südsteiermark

REBSORTE
Weißburgunder

GLASEMPFEHLUNG
Chardonnayglas

SPEISEEMPFEHLUNGEN
Forelle Müllerin mit
Petersilienerdäpfel,
Spargelstrudel,
Kürbiskernschnitzel
auf Steirische Art

SERVIERTEMPERATUR
6 - 8 Grad

TRINKREIFE
ideal in den
kommenden
2-3 Jahren

GELBER MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK DAC



WEINBESCHREIBUNG

Aussehen: strahlendes helles Gelb
Geruch: vielschichtiger Duft erinnert an Zitronenmelisse, Holunderblüten und Wildrosen
Geschmack: am Gaumen sehr leicht, feingliedrig und erfrischend süffig, angenehme, feinwürzige Brennesselaromen verleiht diesem Muskateller einen langen Abgang.

AUSBAU

temperiert im
Edelstahltank vergoren

2023 _____ 3,0 G/L RZ . 6,0 G/L SÄURE . 0,75 L _____ **11,5 % vol**

HERKUNFT
Südsteiermark

REBSORTE
Gelber Muskateller

GLASEMPFEHLUNG
Chardonnayglas

SPEISEEMPFEHLUNGEN
Austro Tapas,
Risotto mit grünem Spargel
und Parmesan,
hausgemachte Bandnudeln
mit Frühlingsgemüse
und Gamelen

SERVIERTEMPERATUR
6 - 8 Grad

LAGERPOTENZIAL
ideal in den
kommenden
2 bis 3 Jahren

SAUVIGNON BLANC

SÜDSTEIERMARK DAC

2023

HERKUNFT

Südsteiermark

REBSORTE

Sauvignon Blanc

GLASEMPFEHLUNG

Chardonnayglas

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Leibnitzer Krautstrudel
mit Speck und Schafskäse,
Wok-Gemüse mit Hühner-
bruststreifen, gebratenes
Lachsforellenfilet

SERVIERTEMPERATUR

6 - 8 Grad

LAGERPOTENZIAL

ideal in den kommenden
2 bis 3 Jahren



WEINBESCHREIBUNG

Aussehen: strahlendes helles Gelb

Geruch: grüne Erbsenschoten,
frisch gemähtes Gras und
Brennnesselaromen

Geschmack: am Gaumen sehr
leicht und trocken, wieder zarte
Brennnesselaromen, etwas Kiwi
und Stachelbeere, schlank und
lebendig, extrem süffig.

AUSBAU

temperiert im Edeltank vergoren

2,4 G/L RZ . 6,0 G/L SÄURE . 0,75 L

12 % vol

NACHHALTIG ZERTIFIZIERT

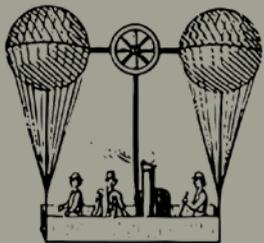


Unser Weingut ist mit dem Gütesiegel „Nachhaltig Austria“ zertifiziert. Diese Auszeichnung bestätigt unser Engagement in den Bereichen Klimaneutralität, Wassernutzung, Energieeinsatz, Betriebsmitteleinsatz, Bodenfruchtbarkeit & Biodiversität sowie unseren hohen Qualitätsanspruch, soziale Aspekte und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



NACHHALTIG
AUSTRIA

ORTSWEINE SÜDSTEIERMARK DAC



Man nennt sie auch Weine der gehobenen Klassik oder Weine mit Herzstückcharakter. In der Südsteiermark gibt es 5 verschiedene Ortsweingebiete. Jedes für sich ist geprägt durch eine unterschiedliche Entstehung vor Millionen von Jahren und deren geologischen Zusammensetzung. In unserem Fall **Leutschach**, geprägt durch sandig-lehmige Opok- und kalkhaltige Mergelböden, und **Gamlitz**, geprägt durch kalkfreie, sandige Tertiärsedimenten, Sandstein und luftigen Sandböden.



MORILLON LEUTSCHACH SÜDSTEIERMARK DAC

WEINBESCHREIBUNG

Aussehen: strahlend klares Strohgelb

Geruch: Duft erinnert an Steinobstfrucht, Honigmelone und ein Hauch von Orangenzenen

Geschmack: am Gaumen trocken und graziös, harmonisch abgestimmte Säurestruktur, mittlerer, eleganter Körper, saftig und feingliedrig im Abgang.

AUSBAU

7 Monate auf der Feinhefe je zur Hälfte im Stahltank und im großen Holzfass ausgebaut und gereift



HERKUNFT
Ortswein Leutschach
Südsteiermark

REBSORTE
Morillon / Chardonnay

GLASEMPFEHLUNG
Burgunderglas /
Chardonnayglas

SPEISEEMPFEHLUNGEN
gedünste Hühnerbrust vom
Sulmtaler Huhn in einer Morillon
Sauce, Rote Rüben Meerrettich
Tatar mit gebeiztem Saibling,
Erdäpfel-Lachs-Quiche

SERVIERTEMPERATUR
8 - 10 Grad

LAGERPOTENZIAL
ideal in den kommenden
3 bis 5 Jahren

2023 _____ **3,0 G/L RZ** . **5,7 G/L SÄURE** . **0,75 L** _____ **12,5 % vol**

GELBER MUSKATELLER GAMLITZ SÜDSTEIERMARK DAC

WEINBESCHREIBUNG

Aussehen: strahlendes helles Gelb

Geruch: einladende Muskat-
aromen, Holunderblüten und ein
Hauch von Litschi

Geschmack: auch am Gaumen
feinwürzige Muskataromen,
welche durch fruchtig-saftige
Steinobstaromen ergänzt werden;
harmonisch eingebundene Säure-
struktur, mittlerer Körper, traubig
und vollmundig im Abgang.

AUSBAU

7 Monate auf der Feinhefe im
Stahltank ausgebaut und gereift



HERKUNFT
Ortswein Gamlitz
Südsteiermark

REBSORTE
Gelber Muskateller

GLASEMPFEHLUNG
Chardonnayglas

SPEISEEMPFEHLUNGEN
Spargelgratin mit Schinken,
im Tempurteig gebackene
Garnelen und frisches Garten-
gemüse, Wels im Speckmantel mit
Süßkartoffelpüree.

SERVIERTEMPERATUR
8 - 10 Grad

LAGERPOTENZIAL
ideal in den
kommenden
3 bis 5 Jahren

2023 _____ **3,0 G/L RZ** . **5,9 G/L SÄURE** . **0,75 L** _____ **12 % vol**

GRAUBURGUNDER LEUTSCHACH SÜDSTEIERMARK DAC

WEINBESCHREIBUNG

Aussehen: strahlendes Goldgelb
mit hoher Viskosität

Geruch: vielschichtiger Duft
erinnert an getrocknete Marillen,
Wiesenblumen und Honignoten

Geschmack: am Gaumen trocken,
schmeichelnde Säurestruktur,
ein Hauch von Marzipan, schöne
Kräuterwürze und Honignoten im
Abgang.

AUSBAU

7 Monate auf der Feinhefe je zur
Hälfte im Stahltank und im großen
Holzfass ausgebaut und gereift



HERKUNFT
Ortswein Leutschach
Südsteiermark

REBSORTE
Grauburgunder

GLASEMPFEHLUNG
Burgunderglas

SPEISEEMPFEHLUNGEN
gebratenes Welsfilet auf
Linsen-Bohnen-Ragout,
geschmorte Rehkeule mit
Speckbohnen und Schupfnu-
deln, Kalbskotelette vom Grill

SERVIERTEMPERATUR
10 Grad

TRINKREIFE
ideal in den kommenden
3 bis 5 Jahren

2023 _____ **3,0 G/L RZ** . **5,5 G/L SÄURE** . **0,75 L / 1,5 L** _____ **13 % vol**

TRAMINER TRIO

LEUTSCHACH SÜDSTEIERMARK DAC

WEINBESCHREIBUNG

Aussehen: strahlendes Goldgelb mit hoher Viskosität

Geruch: florale Duftnoten erinnern an Lindenblüten und Wiesenhonig

Geschmack: am Gaumen trocken, schmeichelnde Säurestruktur, ein Hauch von Marzipan, schöne Kräuterwürze und Honignoten im Abgang.

AUSBAU

7 Monate auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut und gereift



HERKUNFT
Ortswein Leutschach
Südsteiermark

REBSORTE
Gelber-, Roter- und
Gewürztraminer

GLASEMPFEHLUNG
Chardonnayglas

SPEISEEMPFEHLUNGEN
gereifter Vulcano Schinkenteller
mit marinierten Steinpilzen, ein
„Klassiker“ zum steirischen
Backhendl; Nudeltascherl mit
Eierschwammerlfülle

SERVIERTEMPERATUR
8 - 10 Grad

LAGERPOTENZIAL
ideal in den kommenden
3 bis 5 Jahren

2023 _____ **3,0 G/L RZ** . **5,5 G/L SÄURE** . **0,75 L** _____ **13,0 % VOL**

SAUVIGNON BLANC

GAMLITZ SÜDSTEIERMARK DAC

WEINBESCHREIBUNG

Aussehen: strahlendes helles Gelb

Geruch: vielschichtiger Duft erinnert an Holunderblüten, Lemongras und schwarze Ribisel

Geschmack: am Gaumen schön trocken, wirkt jugendlich leicht und verspielt, angenehme Kräuterwürze, ergänzt mit Litschi und Kiwifrucht; lebendig und extrem süffig.

AUSBAU

Monate auf der Feinhefe je zur Hälfte im Stahltank und im großen Holzfass ausgebaut und gereift



HERKUNFT
Ortswein Gamlitz
Südsteiermark

REBSORTE
Sauvignon Blanc

GLASEMPFEHLUNG
Chardonnayglas

SPEISEEMPFEHLUNGEN
hausgemachte Bandnudel mit
einer Bärlauch-Pesto-Sauce,
Zanderfilet mit grünem Spargel
Risotto, überbackener Zucchini

SERVIERTEMPERATUR
6 - 8 Grad

LAGERPOTENZIAL
ideal in den
kommenden
3 bis 5 Jahren

2023 _____ **2,0 G/L RZ** . **5,9 G/L SÄURE** . **0,75 L / 1,5 L** _____ **13,0 % VOL**

7

Zusammengehalten durch eine Freundschaft und der Leidenschaft Wein. Eine gemeinsame Herkunft schweißt zusammen. Ebenso, wie gemeinsam Erlebtes verbindet.

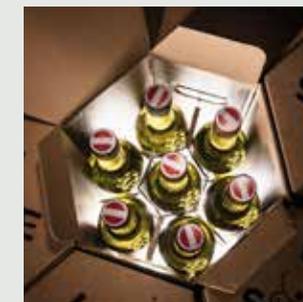


**7 authentische Sauvignons
aus allen 5 Ortsweinregionen
der Südsteiermark.**

sieme-weingueter.at

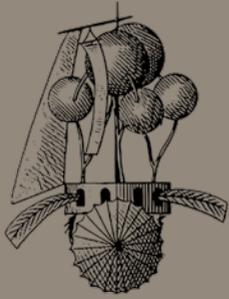
WIR SIND WEINBERGFREUNDE

Wir garantieren euch – wir haben alles. Terroir, Wetter, Böden, Trauben. Und zwar nicht nur einmal, sondern in mehrfacher Ausführung. Denn gemeinsam hat man mehr Böden. Steile und eben nicht so steile Hänge, gutes Wetter voller Sonnenschein und Wetter, zu dem die Menschen sagen, dass es „schlecht“ sei. Wir könnten euch viele Geschichten von den Weinbergen erzählen. Aber das tun schon so viele andere. Wir sind da nicht so pathetisch. Wir lassen lieber kosten und erahnen. Habens gerne bodenständig.



UNTERSCHIEDLICHE
CHARAKTERE

RIEDENWEINE
SÜDSTEIERMARK DAC



Rieden sind die wertigsten Rebflächen, die ein Weingut bewirtschaftet. Es sind sozusagen nur mehr einzelne Parzellen, die besonderen gesetzlich definierten Vorgaben unterliegen. Man spricht auch von Lagenweinen oder Terroirweinen. Als Terroir bezeichnet man die Summe aus geologischen, klimatischen und vor allem dem Einfluss des jeweiligen Winzers, der durch sein Zutun und Setzen der entsprechenden Entscheidungen in der Bewirtschaftung sowie seiner Erfahrungen solche großen Weine erst entstehen lässt.



RIED LUBEKOGEL SAUVIGNON BLANC

SÜDSTEIERMARK DAC

2022

HERKUNFT

Ried Lubekogel
Südsteiermark DAC

REBSORTE

Sauvignon Blanc

GLASEMPFEHLUNG

Burgunderglas /
Chardonnayglas

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Jungrinder Carpaccio mit
Löwenzahnblättern und
Radieschen, gebackene
Steinpilze mit Kräutersauce,
Kräuterravioli mit
Garnelenfüllung

SERVIERTEMPERATUR

10 Grad

LAGERPOTENZIAL

ideal in kommenden
5 bis 15 Jahren

WEINBESCHREIBUNG

Aussehen: strahlendes Weißgold mit hoher Viskosität

Geruch: vielschichtiger Duft erinnert an Stachelbeeren, Ananasminze und vegetabile Aromen

Geschmack: am Gaumen vollmundig und druckvoll, mit gut eingebundener Säure; Kräuterwürze und Cassis Frucht ergänzen sich perfekt; langanhaltender Abgang mit dezenten Vanillearomen.

AUSBAU

15 Monate auf der Feinhefe
im großen Holzfass
ausgebaut und gereift



1,8 G/L RZ . 5,9 G/L SÄURE . 0,75 L/1,5 L/3 L/6 L

13,5 % vol

RIED OBERGLANZBERG MORILLON

SÜDSTEIERMARK DAC

2022

HERKUNFT

Ried Oberglanzberg
Südsteiermark DAC

REBSORTE

Morillon / Chardonnay

GLASEMPFEHLUNG

Burgunderglas/
Chardonnayglas

WEINBESCHREIBUNG

Aussehen: klares, funkelndes

Weißgold mit einer hohen Viskosität

Geruch: blumige Duftnoten
erinnern an Akazienblüten und
feine Vanillearomen

Geschmack: am Gaumen präsentieren
sich Aromen von Nektarinen,
Honigmelonen und Zitrusfrüchten; der
Körper ist mittelkräftig und elegant;
engmaschige und feinwürzige Textur;
nicht aufdringlich, aber stets präsent!
Herrliche Vanillearomen unterstreichen
diesen wunderbaren Lagenwein mit viel
Fruchtschmelz und Würze im Abgang.

AUSBAU

15 Monate auf der Feinhefe
im großen Holzfass
ausgebaut und gereift

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Sulmtaler Kapaun knusprig
gebraten mit Morcheln und
Erdäpfelpuffer; Wildschwein-
braten in Hagebuttensauce;
Altwiener Lungenbraten mit
Serviettenknödel

SERVIERTEMPERATUR

10 - 12 Grad

LAGERPOTENZIAL

ideal in den nächsten
5 bis 15 Jahren



2,6 G/L RZ . 5,5 G/L SÄURE . 0,75 L/1,5 L/3 L/6 L

13 % vol

RIED OBERGLANZBERG SAUVIGNON BLANC

SÜDSTEIERMARK DAC

2021

HERKUNFT

Ried Oberglanzberg
Südsteiermark DAC

REBSORTE

Sauvignon Blanc

GLASEMPFEHLUNG

Burgunderglas /
Chardonnayglas

WEINBESCHREIBUNG

Aussehen: strahlendes Weißgold
mit hoher Viskosität

Geruch: vielschichtiger Duft
erinnert an Nektarinen, Kumquats,
Maracuja und Honignoten

Geschmack: auch am Gaumen
begeistert dieser Rieden Sauvignon
Blanc mit viel Fruchtschmelz, Würze
und Mineralität, schöne Steinobstnoten
im Finale, beeindruckend würziges
und mineralisches Mundgefühl, extrem
langanhaltender Abgang.

AUSBAU

24 Monate auf der Feinhefe
im großen Holzfass
ausgebaut und gereift

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Wildkräuter-Sülzchen auf
Rucola, Grundlseeer Saibling
mit Kräuterkruste und
Erdäpfelpüree, Lasagne
vom Seeteufel und
Artischockenherzen

SERVIERTEMPERATUR

10 Grad

TRINKREIFE

ideal in den
nächsten
5 bis 15 Jahren

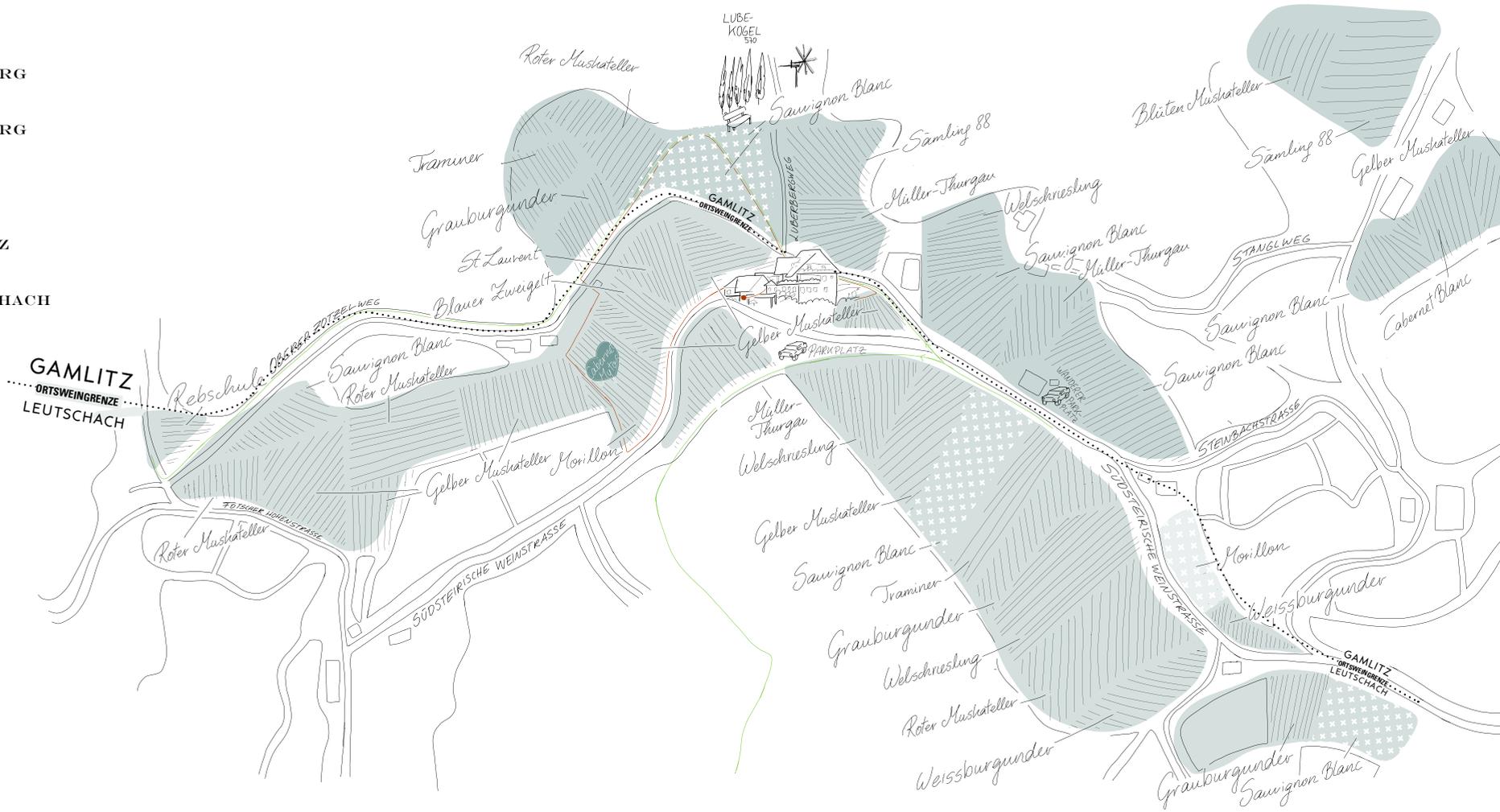


2,1 G/L RZ . 5,7 G/L SÄURE . 0,75 L/1,5 L/3 L/6 L

13,5 % vol

-  MORILLON
RIED OBERGLANZBERG
-  SAUVIGNON BLANC
RIED OBERGLANZBERG
-  SAUVIGNON BLANC
RIED LUBEKOGEL
-  WEINGÄRTEN
ORTSWEINE GAMLITZ
-  WEINGÄRTEN
ORTSWEINE LEUTSCHACH

BESTE AUSGANGS LAGE



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 „Riede 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 „Riede 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.

FÜR GROSSE
WEINE

RULÄNDER AUSLESE



HERKUNFT
Steiermark

REBSORTE
Grauburgunder / Ruländer

GLASEMPFEHLUNG
Süßweinglas /
Chardonnayglas

SPEISEEMPFEHLUNGEN
zu klassisch österreichischen
Desserts wie Marillenkügel,
Apfelstrudel, Salzburger Nockerl;
zu reifem Blauschimmelkäse

SERVIERTEMPERATUR
8 - 10 Grad

LAGERPOTENZIAL
ideal in den
nächsten
3 bis 10 Jahren



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.

AUSBAU

hochreif klassisch mit
verbleibender Restsüße vergoren
und im Stahltank ausgebaut

2021

80,0 G/L RZ · 5,0 G/L SÄURE · 0,5 L

11 % VOL

ORTSWEIN- GEBIETE DER SÜDSTEIERMARK



DAC steht für „Districtus Austriæ 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.



DIE DAC-HERKUNFTSPYRAMIDE



ROSÉ FRIZZANTE



WEINBESCHREIBUNG

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

AUSBAU
mit Kohlensäure versetzt

HERKUNFT
Österreich

REBSORTE
Blauer Zweigelt

GLASEMPFEHLUNG
Champagnerglas /
Chardonnayglas

SPEISEEMPFEHLUNGEN
Sulmtaler Hendl, Saiblingsfilet mit
Kräuterkruste, Wildlachs mit
Walnussbutter auf Basmati Reis

SERVIERTEMPERATUR
6 Grad

LAGERPOTENZIAL
ideal in den
kommenden 2 Jahren

8,0 G/L RZ . 6,0 G/L SÄURE . 0,75 L

11 % vol

GELBER MUSKATELLER FLASCHENVERGOREN



WEINBESCHREIBUNG

Aussehen: funkelndes Grüngelb mit feinerlicher 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.

8,0 G/L RZ . 6,0 G/L SÄURE . 0,375 L / 0,75 L / 1,5 L

12,5 % vol

BLÜTEN- MUSKATELLER FRIZZANTE



WEINBESCHREIBUNG

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

AUSBAU
mit Kohlensäure versetzt

HERKUNFT
Österreich

REBSORTE
Blütenmuskateller

GLASEMPFEHLUNG
Sektglas / Chardonnayglas

SPEISEEMPFEHLUNGEN
als Aperitif und für Zwischen-
durch..., Lachsbrötchen
auf frischem Baguette,
zum Relaxen,
als Sommergetränk

SERVIERTEMPERATUR
6 - 8 Grad

LAGERPOTENZIAL
ideal in den
kommenden 2 Jahren

18,0 G/L RZ . 7,0 G/L SÄURE . 0,75 L

11,5 % vol

BLANC DE BLANC SIEME SEKT FLASCHENVERGOREN



WEINBESCHREIBUNG

Aussehen: helles Gelb mit sichtbarer, feingliedriger Kohlensäure
Geruch: edel und elegant, nicht aufdringlich – aber dennoch präsent; Pfirsicharomen, frisches Hefegebäck mit einer Prise Zitrusfrucht
Geschmack: eine Liaison von Frucht und Fruchtsäure, perfekt vereint mit einer cremigen Kohlensäure; am Gaumen besticht dieser handgerüttelte Burgunder mit Steinobstaromen und Finesse – ganz großes KINO!

2,0 G/L RZ . 6,0 G/L SÄURE . 0,75 L

11,5 % vol

HERKUNFT
Sekt Austria Reserve
Steiermark g. U.

REBSORTE
Morillon
Weissburgunder
Grauburgunder

GLASEMPFEHLUNG
Champagnerglas / Chardonnayglas

SPEISEEMPFEHLUNGEN
besondere Anlässe, „Zeit zu zweit...
Verlobung, Hochzeit“, gegrillte
steirische Riesengarnelen,
kalt geräuchertes
Heilbutt-Carpaccio

SERVIERTEMPERATUR
6 - 8 Grad

LAGERPOTENZIAL
ideal in den ersten 3 bis 5 Jahren

WEINE FÜR

Überflieger



WEINGUT
TSCHERMONEGG
SÜDSTEIERMARK

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

ÖFFNUNGSZEITEN

Weinverkauf

Freitag bis Dienstag
9 bis 18 Uhr
Mittwoch und Donnerstag
9 bis 12 Uhr

Buschenschank

Freitag bis Dienstag
12 bis 21 Uhr
Sonntag 12 bis 20 Uhr
Ruhetage: Mittwoch und Donnerstag
Feiertags geöffnet