Tement

Weissburgunder "Ton & Mergel", Südsteiermark DAC

, 750 ml

Austria,

9870009734

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	2 g/l
Acidity content:	5.5 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Mais -Ceviche mit Avocado, Limette, grüner Chili und Koriander (vegetarisch)

Gebratener Saibling, grüner Apfel, Jalapeño, Buttermilch und Dillöl

Gegrillte Garnelen mit grünem Papaya-Salat und Limette

Tasting review

by Christina Hilker on 15.08.2026

Schon als 16-Ja?hriger musste Manfred Tement das elterliche Weingut u?bernehmen, weil sein Vater 1976 u?berraschend starb. Als Jungspund galt der Steirer bereits in den 80er Jahren als großes Winzertalent. «Nicht stehen bleiben, immer besser werden» war sein Motto. Mit den Jahren wuchs der Betrieb von zwei auf heute rund 80 Hektar, inklusive der 20 Hektar, die 2004 auf slowenischer Seite der Lage Ciringa (Zieregg) erworben wurden. Damit tanzt man heute auf zwei Zieregg-Hochzeiten. Der a?lteste Sohn Armin ist bereits seit 2005 mit in der Verantwortung, seit einigen Jahren vervollsta?n- digt auch der Zweitgeborene Stefan das Te- ment-Trio. Gemeinsam wurde die Entscheidung getroffen, auf Bio-Weinbau umzustellen. Schon immer ist man mutige Schritte gegangen, und in der feuchten Steiermark ist es schon eine Herausforderung, einen solch großen Betrieb komplett auf Bio umzustellen.

Farbe:

Helles, strahlendes Gelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Im Duft zeigten sich wunderbar frische Birne, Quitte und gelber, süßer Apfel, sein fruchtiges Aroma durchmischt sich mit Mandel, Anis, hefigen Noten und hellem Tabak.

Ein komplexer und tiefgründiger Vertreter der Weißburgunder Rebe kündigt sich an und mit Sauerstoff treten Zitronenthymian und Holunderblüten Noten hinzu.

Wunderschön reizvoller Auftakt.

Gaumen:

Auf der Zunge überzeugt der 2025er Ton & Mergel Weissburgunder von Tement mit saftiger, heller Fruchtfülle und belebender Mineralität. Durch seinen süffigen Charme und die niedrige Säure kann man ihn vortrefflich zu einer großen Vielzahl von Speisen kombinieren, gerne mit Einschlägen von Säure und Schärfe!