

 **Tement**

Weinstock Alte Reben

 , 750 ml

 Austria,

 9870009607



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 6 g/l



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Tacos mit Blumenkohl Wings und Gurken-Ananas-

Salsa mit Minze und mexikanischem Oregano

(Gemüse & Vegetarisch)

Kroketten mit Schwimmkrabben-Fleisch

(Meeresfrüchte)

Stubenküken aus dem Ofen mit Artischocke und

Salz Zitronen

(Geflügel)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 02.05.2023

Die Alten Reben für den Welschriesling Weinstock stammen aus der Riede Ziereg in einer Teilparzelle mit dem Namen Steinbruch. Die durchschnittlich 40-jährigen Reben stehen dort auf Korallenkalk mit einer Auflage von Braunerde in südlicher Ausrichtung mit einer Hangneigung von 40-50% auf 430-460 Metern über dem Meeresspiegel. Von Hand gelesen und spontan vergoren reifte der Wein für 24 Monate im kleinen, gebrauchten Fass auf der Feinhefe, bis er ungeschönt und unfiltriert gefüllt wurde. Der Weinstock Welschriesling hat ein beachtliches Alterungs-Potential.

Farbe:

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Die Nase des 2020 Weinstock Welschriesling Alte Reben vom Weingut Tement ist bemerkenswert und zeigt das Potential der Rebsorte abseits der frischen Zischer. Dicht und konzentriert ist er derzeit etwas mauflaul und erzählt erst nach hinreichender Belüftung mit leiser, aber ruhiger Stimme von Apfelschalen, Kernobst, Mostobst und Nusschalen. Darüber liegen herbe Kräuternoten, Hopfensprossen und Erbsenschoten, allesamt mit spitzem Bleistift gezeichnet, eher Skizze als fertiges Abbild seines noch jugendlichen, unentfalteten Potentials.

Mund:

Im Antrunk oszilliert er zwischen saftiger Frucht und seiner super-sehnigen, straffen Struktur, die ihn förmlich über den Gaumen peitscht, dass es nur so knallt. Zitrus, Salz und Iod geben die Marschrichtung vor, gefolgt von weißfleischiger Frucht, weißer Nektarine, weißen Johannisbeeren und Apfelschalen. Leicht herb mit sanft animierender Adstringenz ist am Gaumen voller Vibration mit pulsierender Säure und langem, salinen Finish.