## Tement

# *Weisser Burgunder "Zeitspiel 3" Spätfüllung*

, 1500 ml

Austria,

9870009704

**Alkoholgehalt:** 0,0 %




## Food reccomendations

from Marian Henß

Gebratener Blumenkohl mit Zitronenmelisse, Haselnussbutter und Kapernvinaigrette

Gegrillter grüner Spargel mit Kräuteremulsion aus Estragon, Petersilie und Koriander, dazu Quinoa-Crunch

Lauwarmer Salat von Fenchel, Grapefruit und Minze mit Sesamöl und Limettenabrieb

# Tasting review

by Marian Henß on 08.11.2025

**Info:**

Der Weißburgunder für diese Sonderabfüllung für Vinaturel wächst auf sehr kargen, kalkhaltigen Böden. Der Wein wird in großen Holzfässern aus steirischer Eiche vergoren. Der biologische Säureabbau erfolgt hier mittels malolaktischer Gärung. Der Wein darf für volle drei Jahre auf der Feinhefe reifen. Zunächst im Holzfass, später im Stahltank. Ein typischer, langsam ausgebauter Tement mit Strahlkraft.

**Farbe:**

Leuchtendes Strohgelb mit klaren, brillanten, grünen Reflexen

**Nase:**

Ein stiller Auftakt, tief, fein und kontemplativ. Der Duft entfaltet sich langsam, fast wie in Schichten. Zunächst die reinen, hellen Zitrusnoten – Grapefruit, Pampelmuse, Mandarine – in ihrer klaren, kühlen Form, nicht süß, sondern präzise und elegant. Danach öffnen sich Noten von weißem Pfirsich und Weinbergspfirsich, saftig, aber immer mit diesem kühlen Kern. Frisch geschnittene Nashi-Birne, zarte Cantaloupe-Melone – alles bleibt von einer luftigen Transparenz getragen. Hinter der Frucht ein vielschichtiges, kräuterwürziges Geflecht: Zitronengras, Minze, Kerbel, Melisse, Zitronenthymian, Koriander – es duftet, als streife man frühmorgens durch einen feuchten, kühlen Kräutergarten. Mit zunehmender Luft kommen Anklänge von Fenchelsaat und Anis hinzu, feine ätherische Noten, die eine subtile Spannung erzeugen. Eine sanfte Hefenote legt sich wie ein feiner Schleier über alles – kaum aromatisch, eher textural. Sie gibt Ruhe, verleiht Tiefe, schmiegt die einzelnen Elemente ineinander, schafft Balance und Kontinuität. Das Bukett wirkt dabei wie eine Meditation über Zeit, Geduld und Stille: nichts Lautes, nichts Überdrehtes, sondern pure, gelassene Präzision – ein Duft, der eher schwebt als spricht.

**Gaumen:**

Am Gaumen zeigt sich der „Zeitspiel 3“ als Wein von beeindruckender Energie und innerer Spannung. Schon der erste Schluck wirkt wie ein stiller elektrischer Impuls – vibrierend, klar, straff. Die Säure ist präsent, fein gestrafft, glockenklar, sie zieht den Wein in die Länge und hält ihn in perfekter Balance. Kein Gramm Schärfe, keine Härte – nur diese belebende, präzise Frische, die alles trägt. Die Struktur ist dicht, fast kompakt, geprägt von feinen, phenolischen Partikeln, die für Griff und Rhythmus sorgen. Der Wein packt zu, aber er beißt nicht. Er spannt ein Netz zwischen Mineralität, Hefe und Kräutern, das den Gaumen auskleidet, ohne zu beschweren.

Im Verlauf öffnet sich eine zweite Ebene: der Schmelz, der aus der langen Hefelagerung stammt – ein leiser, cremiger Puls, der Wärme und Textur bringt, ohne den Zug zu verlieren. Die Frucht spielt sich hier bewusst zurück, sie bleibt subtil, eher atmosphärisch als aromatisch. Nur ein leises Echo von Birne, Grapefruit, Bergamotte und Limettenabrieb zeigt sich, als Erinnerung an die Nase. Viel stärker wirkt der Wein über sein Mundgefühl: über Spannung, über Energie, über diesen fast vibrierenden Nachhall. Er animiert, er speichelt, er fordert den nächsten Schluck – und gleichzeitig beruhigt er, weil alles so perfekt im Gleichgewicht steht.

Mit zunehmender Luft gewinnt er an Tiefe: die Hefenote wird etwas nussiger, fast wie frische Brotkruste, die Kräuteraromatik verdichtet sich – Minze, Fenchel, Zitronenverbene, wieder dieser feine Anis. Der Abgang ist lang, salzig, meditativ. Der Wein bleibt minutenlang präsent, schwingt nach, nicht über Frucht, sondern über Struktur, über Energie. Ein Wein, der in sich ruht und zugleich vibriert – wie ein Zen-Moment in flüssiger Form.