

 **Tement**

## *RT Alte Reben*

 , 750 ml

 Austria,

 9870009602

 ,

**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 1 g/l

**Acidity content:** 5.8 g/l



## Food reccomendations

from Christina Hilker

**Auberginen-Lasagne mit Wildkräutersalat**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Rinderrücken-Steak mit Kräuterbutter und**

**Bratkartoffeln**

(Fleisch)

**Geschmorte Entenkeule mit Rotkraut,**

**Kerbelwurzel, Quitte und Trüffel**

(Geflügel)

# Tasting review

by Christina Hilker on 30.12.2022

## Info zum Wein:

Roter Tement, das ist Blauer Zweigelt 50 %, Cabernet Sauvignon 50 % von diversen Lagen der Südsteiermark mit Verwitterungsböden. Die Rebstöcke sind zwischen 12 und 45 Jahre alt.

## Info zum Ausbau:

Nach Spontangärung über 80 Monate im Holzfass gereift.

## Farbe:

Sattes Violetrot.

## Nase:

Der 2015er RT von alten Reben zeigt sich in der Nase intensiv, fast ätherisch, er riecht nach Cassis, Brombeere, Weichsel, Eukalyptus und wilder Minze. Mit Sauerstoffkontakt treten edle dunkle Schokolade, schwarzer Kampot Pfeffer, Baumrinde, Steinpilze, Rote Bete und Trüffel hinzu. Ein wahrlich beeindruckender Auftakt voller Tiefe, Kraft und gleichzeitig Finesse, bereits im Duft.

## Gaumen:

Auf der Zunge angelangt, fasziniert er mit salzig-würziger Note in Kombination mit saftiger dunkler Frucht, einer belebenden Säure und einem perfekt gereiften Gerbstoff. Was für ein wunderbarer beeindruckender, kraftvoller Rotwein, der erneut mit Tiefe und Eleganz punktet. Perfekt zu kräftigen Grill- und Schmorgerichten!

Leicht gekühlt perfekt aus großen Gläsern zu genießen!