

 **Tement**

Morillon Muschelkalk

 , 750 ml

 Austria,

 9870009638



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

Kalbsfilet unter dem Kräutermantel mit cremigem

Kohlrabi

(Fleisch)

Glasierte Mairübchen mit Mangold und Walnuss

(Gemüse & Vegetarisch)

Confierter Saibling mit Beurre Blanc und Pommes

Dauphine

(Fisch)

Tasting review

by Marian Henß on 16.01.2024

Info:

Der Morillon ist unter der Appellation Südsteiermark gefüllt. Die Reben stehen auf Muschelkalk und Kalkmergel in verschiedenen Lagen der Familie Tement. Das Alter der Reben schwankt zwischen 10 bis 40 Jahre.

2022 begann trocken und zeigt sehr wenig Niederschläge im Winter. Ende April beginnt langsam die Vegetation. Ende Mai wandelt das Wetter von trocken zu feucht-warm. Ganze 40 Regenschauer werden vom Weingut bis Mitte Juli verzeichnet. Die Belüftung und das Reduzieren der Laubwände sind die entscheidenden Themen in dieser Phase.

2022 war die kürzeste Ernte aller Zeiten bei Familie Tement. Vom 12.9. bis lediglich 24.9. waren alle Trauben eingebracht. Eher geringe Erträge, aber hervorragende Qualitäten zeichnen 2022 aus.

Wie fast alle Weine des Weinguts gärt auch dieser spontan und reift im Anschluss für 15 Monate auf der Feinhefe im großen, neutralen Eichenfass. Es wird ohne Filtration gefüllt.

Farbe:

Strahlendes Zitronengelb mit grünen Reflexen

Nase:

Rein, puristisch und klar duftet der Morillon vom Muschelkalk. Melisse, Sauerampfer und Zitronenthymian strömen aus dem Glas. Zarte Anklänge seines langen Kontaktes mit der Hefe sind zu erkennen. Ihn umgibt eine feine, rauchige Aura. Deutlich kalter Rauch. Etwas Gischt und eine spürbare Meeresbrise unterstützen diese Eindrücke. Er ist charakterstark und doch sehr zugänglich. Etwas frische Ananas, aber vor allem Nashi-Birne und Limette prägen seine Frucht. Geröstete Saat von Koriander und Fenchel verleihen ihm Tiefgang.

Gaumen:

Er überträgt diese klaren, präzisen Aromen deutlich auf den Gaumen. Klar und kühl wie ein Gebirgsbach. Die Aromen der Kräuter sowie die würzigen Komponenten sind lautstark vertreten. Er ist rassig und auch die Frucht zeigt sich säuerlich bis erfrischend, aber mit viel Tiefe. Immer auf dem mineralischen Gerüst aufgebaut, das ihn umgibt. Ein salziger Touch macht ordentlich Druck hinten raus. Er erinnert an Salzwiesen und die Nähe zum Meer. Seine sehr gelungene Phenolstruktur sorgt für Dichte und einen kompakten Auftritt. Völlig schwerelos.