Tement

Ried Sulz Pino.T Weisser Burgunder, Erste STK Lage

, 750 ml

Austria,

9870009678



Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	6.4 g/l

Food reccomendations

from Marian Henß

Gegrillter Pulpo mit Salat von Erbse, Minze und Limette

Apfel-Kohlrabi-Carpaccio mit Leindotteröl und Sashimi vom Wolfsbarsch

Gegrilltes Focaccia mit Aufstrich von weißen Bohnen und Portulak

Tasting review

by Marian Henß on 02.01.2025

Raffelt:

Am Gaumen wirkt der *PINO.T* geradezu sinnlich in seiner eleganten cremigen und feinen Textur. Die Frucht ist warm und saftig, die Säure seidig und ebenfalls reif, aber gleichzeitig lebendig, was noch von der typischen mineralischen Note unterstützt wird, die eigentlich alle Tement'schen Weine besitzen. Apfel- und knackige Birnenfrucht trifft auf Salzzitrone und Pfirsich. Der Wein bietet Spannung, Grip und Trinkfluss.

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit goldenen Reflexen

Nase:

Der Weisser Burgunder aus der Ried Sulz erscheint mit einer gezielten Reife. Dadurch präsentiert er sich erstaunlich offen und zugänglich. Gleichzeitig lebt er von einer gewissen Tiefe und Ruhe. Die Frucht hat erstaunlicherweise auch rote Elemente. Nussig und hefig zugleich durch das lange Hefelager bei Tement. Gehackte Mandeln und frischer Hefezopf mit Marzipan und Zuckerglasur. Die Schale roter Äpfel ist für mich enorm präsent – eine meine Lieblingserinnerungen an die Kindheit. Weiße Johannisbeere, reife Birne und Mirabelle gesellen sich dazu. Kardamom und Zimt sorgen für Würze. Gartenkresse, Melisse und Salbei steuern die Frische bei. Weißer Pfeffer und Koriandersaat sind den geduldigen noch vorenthalten auf dem Erkundungspfad. Die Blüten von Apfel und Mandel sorgen für eine sanfte Eleganz.

Gaumen:

Der Steirer ist klar, straff, enorm präzise und sauber. Er steht für einen Weißburgunder hoch in der Säure, was ich sehr positiv bewerte. Er zeigt dabei Null Schmelz und lebt von seiner puren, linearen, kalkigen Art. Die Frucht ist dabei eher gelb als grün einzuordnen mit Ausflügen zu rot. Die Schale von rotem Apfel dominiert wieder in ihrer stoffigen Struktur. Die Saftigkeit ist nicht ausufernd, breit oder schwer. Sein Trinkfluss ist enorm bei einer deutlichen Kräuterintensität. Er ist fordernd und klar in seinem Verlauf. Ein Weisser Burgunder für Fortgeschrittene